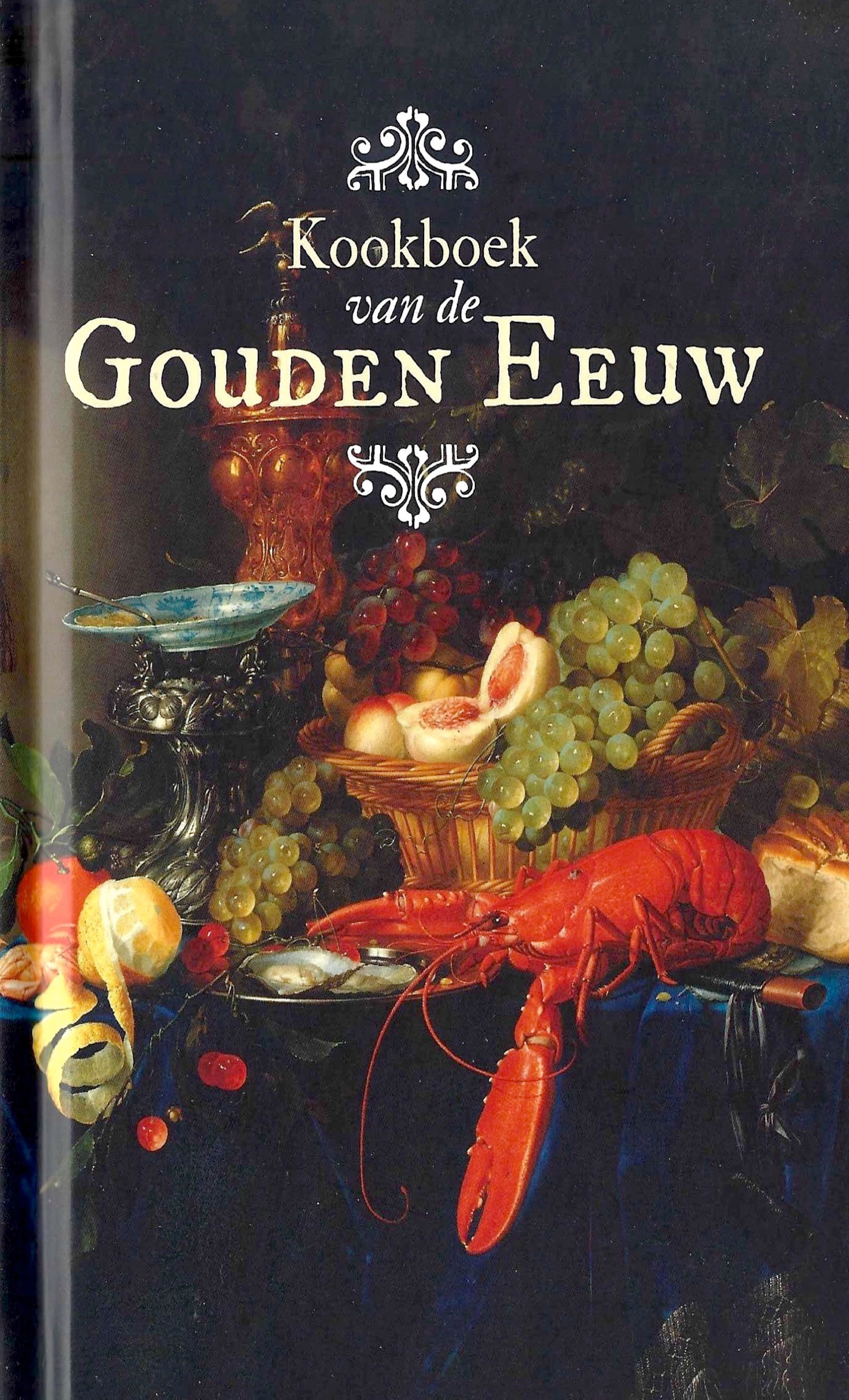
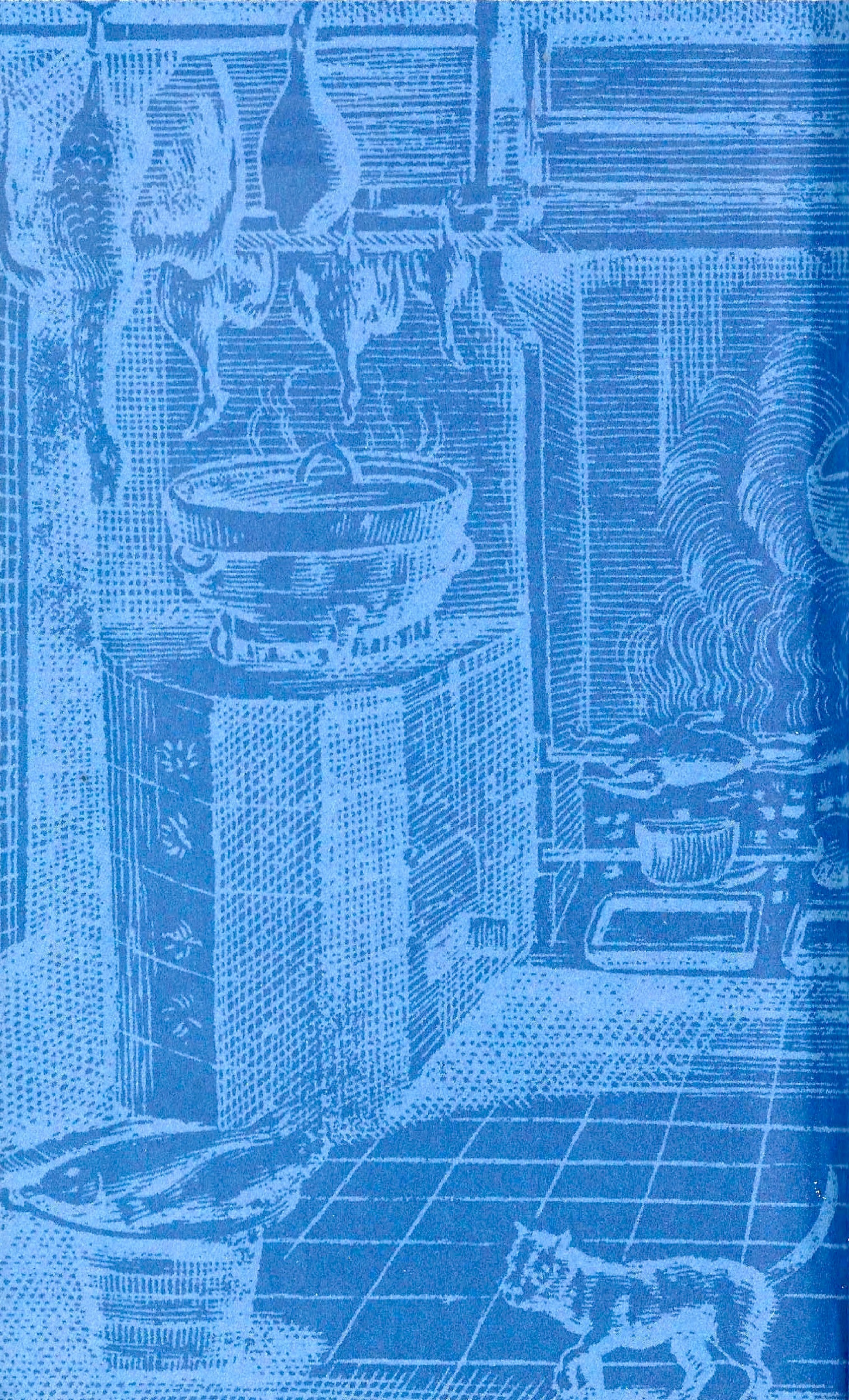
Kookboek *van de* Gouden Eeuw





Manon Henzen

Kookboek *van de* Gouden Eeuw

UITGEVERIJ
Het Zwarte Schaap

INHOUD

INLEIDING 4

ZUIVEL 8

Boter maken 12

Lombardische eieren 13

Kruidenomelet 14

Roompap 15

Rijst-kaastaart 16

INPOLDERINGEN 18

VLEES & VIS 20

Zalm zouten 24

Haring 25

Kip met zuring 26

Frikadellen 28

Ragout van wildzwijn 29

HANDEL 30

GROENTEN & FRUIT 32

Selderijsalade 36

Citroen-granaatappelsalade 37

Kervelsopje 38

Artisjokbeignets 40

Gestoofde appels 41

DE MOESTUIN 42

BROOD & MEELSPIJS 44
Hoenderpastei met hanenkammen 48
Groningse pannenkoeken 50
Poffenbroodjes 52
Melkbroodjes 53

KOOKBOEKEN 54

ZOET 56
Wafeltjes 60
Marsepein 61
Kweekoekjes 62
Gekonfijte sinaasappelschillen 64
Abrikozenconfituur 65

MAALTIJDSTILLEVENS 66

DRANKEN 68
Wijn van de goden 72
Limonade 73
Kandeel 74
Kersensiroop 76
Kaneelwater 77

INLEIDING

De Gouden Eeuw luidde in Europa een nieuw culinair tijdperk in. Hoewel er nog duidelijk invloeden uit de late middeleeuwen waren, raakte de keuken steeds meer onder invloed van vernieuwingen uit Italië en Frankrijk. De culinaire wereld in Noord-Europa onderging een spannende ontwikkeling die ook nu onze eigentijdse keuken nog veel inspiratie biedt.

Het is bijzonder jammer dat we veel smaakvolle ingrediënten, prachtige recepten, verrassende smaakcombinaties en oude conserveringsmethoden uit de Gouden Eeuw inmiddels vergeten zijn. In dit kookboek licht ik een tipje van de 17e-eeuwse culinaire sluier op om je die te laten herontdekken en je erdoor te laten inspireren voor je eigen kookkunsten.

Culinaire verschuiving

In de Lage Landen overheersten aan het begin van de 17e eeuw nog de smaken en bereidingen van de late middeleeuwen. Er was echter ook al een duidelijke invloed van de vernieuwende renaissancekeuken uit Italië te bespeuren in het gebruik van ingrediënten en in smaakcombinaties, zoals is te zien in het *Koocboec oft familieren keukenboec* van Antonius Magirus uit 1612.

Vlees en vis waren in dit kookboek nog steeds de belangrijkste gangmakers op de dis van diegenen die zich deze kostbare spijzen konden veroorloven, maar de waardering voor groenten en fruit nam aanzienlijk toe. De heftige specerijensmaak uit de late middeleeuwen was nog volop aanwezig in het gros van de gerechten. Die smaak werd aangevuld met een flinke hoeveelheid zoet, dankzij de grotere beschikbaarheid van suiker. Zoetzure en zoet-hartige smaken voerden dan ook de boventoon.

In 1651 verscheen een kookboek dat liet zien dat Frankrijk niet stilgezeten had in de eerste helft van de 17e eeuw. Met *Le cuisinier françois* van François Pierre de la Varenne zette zich een vernieuwing in die tot op de dag van vandaag de Franse keuken typeert. De pronkgerechten met zoetzure en heftige specerijensmaken uit het begin van de Gouden Eeuw maakten plaats voor eenvoudigere gerechten die bereid werden met mooie nieuwe kooktechnieken en waarbij de kwaliteit van het ingrediënt vooropstond.

Deze ontwikkeling werd in de loop van de tweede helft van de Gouden Eeuw ook in Nederland zichtbaar en kreeg haar neerslag in het eerste Noord-Nederlandse kookboek *De verstandige kock of sorghvuldige huys-houdster* uit 1667.

Het smaakpalet verschoof naar meer zuren, frisse smaken en subtiele(re) kruidigheid. Een 'natuurlijke' smaak moest de boventoon voeren en niet langer de specerijen of kruiden. Het waren de hoogtijdagen van de VOC en specerijen kwamen met scheepsladingen tegelijk Nederland binnen, waardoor ze ook voor de gewone burger binnen handbereik kwamen. Het gebruik van specerijen was niet langer het bewijs van een hoge status en het was dan ook de elite die de exotische smaakmakers als eerste de deur wees. Kruidnagel, gember en saffraan legden het af tegen kaneel, peper, foelie en nootmuskaat. De fantastische smaak van laos en paradijskorrels verdween zelfs helemaal. In wat overbleef, herkennen we al langzaamaan het specerijenrekje van onze grootmoeders.

Ingrediënten

Hoewel er in de loop van de Gouden Eeuw een verschuiving in het gebruik van en waardering voor ingrediëntengroepen was, bleven vlees en vis de meest geliefde tafelgenoten. Het waren in die tijd nog sterk aan het seizoen gebonden producten, die bovendien van kop tot kont op tafel verschenen.

De eerste grote verandering was de enorme toename van het eten van groenten en fruit. Niet alleen luxe groenten zoals artisjokken, asperges, paddenstoelen, bloemkool, pompoen, cichorei en aardpeer(!), maar ook wortelen, pastinaken en rapen sierden menige dis. Ook rauwkost kreeg een plaats op tafel, getuige de mooie saladerecepten. Groenten werden overigens niet (altijd) meer volledig tot gort gekookt, maar mochten beetgaar zijn.

Een andere omslag in het gebruik van ingrediënten was de toenemende verwerking van zuivel. In de Italiaanse keuken van de 16e eeuw waren het vooral kazen die een hoofdrol kregen, zoals ricotta, Parmezaanse kaas en *provotura* (mozzarella). In de Franse keuken werd room een geliefd ingrediënt en in de Nederlandse keuken voegden we melk toe aan het boodschappenlijstje.

Kooktechnieken

In de Italiaanse en Franse hofkeukens werd volop geëxperimenteerd met nieuwe kooktechnieken, die in de loop van de 17e eeuw ook in Nederland omarmd werden. Vernieuwingen in de zoete keuken (suikerwerk, gebak, marsepein) hebben we vooral aan de Italianen te danken. De Fransen waren juist dé sterren in de hartige keuken.
Een grote verandering zien we bijvoorbeeld in de bereidingswijze van sauzen. De zo typische met broodkruim gebonden saus uit de late middeleeuwen maakte plaats voor de roux (Hollandse saus) waarin vleessappen, bouillons en boter de belangrijkste smaakmakers vormden. Het gebruik van boter als ingrediënt (en niet alleen als braadmiddel) nam toe: La Varenne gebruikt het maar liefst 600 keer! Ook zien we dat in de kookteksten het bouillonblokje en bouquet garni een plek krijgen.

Gerechten

De variatie aan gerechten die op tafel kwam was groot. Niet alleen eenpansgerechten, zoals stoofpot, pap, potagie en ragout, waren populair. Ook meelspijzen als pannenkoeken, pasteien en taarten stonden vaak op de dis.

De gegoede burgerij at graag vlees en vis geserveerd met een saus en liet zich ook zoete gerechten als confituren, koekjes, marsepein en 'vlaa' (custard) goed smaken. Zelfs groenten en fruit kwamen in vele vormen op tafel: rauw, gestoofd, in marmelades en natuurlijk in taarten.

De vergeten ingrediënten, prachtige recepten, verrassende smaakcombinaties en oude conserveringsmethoden uit de Gouden Eeuw staan te popelen om door jou herontdekt te worden!

HOOFDSTUK I

Zuivel

Clara Peeters *Stilleven met kazen, brood en drinkgerei* c.1615

ZUIVEL

De reputatie van Nederland als zuivelland is grotendeels ontstaan in de 17e eeuw. De inpolderingen creëerden veel grasland, waarop een groot aantal koeien graasde. De grote melkveestapel produceerde veel melk, die vanwege de beperkte houdbaarheid tot boter en kaas verwerkt werd. De schilderijen uit de Gouden Eeuw met stapels kazen en bordjes met boterkrullen zijn hier de stille getuigen van.

De overvloed aan kaas en boter leidde ertoe dat ze een betaalbaar product werden. Iedereen in Nederland at boter en kaas – ze stonden niet alleen als ontbijt op tafel, maar waren ook geliefd bij de laatste gang van een diner. Als dessert kwamen zij dan op de tafels van de gegoede burgerij, geserveerd met bijvoorbeeld noten, fruit, zuidvruchten en suikerwaren.

Op schilderijen uit de 17e eeuw kun je een grote verscheidenheid aan kaas zien. Duidelijk herkenbaar zijn Goudse kaas (de grote platte ronde schijven), Edammer kaas (ronde bollen) en kazen met kruiden erin, zoals komijne- en kruidnagelkaas. Minder herkenbaar zijn de groene kazen. Zeer waarschijnlijk werden deze op smaak gebracht met groene tuinkruiden of het sap ervan, zoals peterseliesap. Wanneer je tegenwoordig een kaaswinkel binnenstapt met een 17e-eeuws schilderij in je achterhoofd, kost het je weinig moeite om een kaasplankje uit de Gouden Eeuw samen te stellen.

Melk, room, kaas en boter werden ook verwerkt in gerechten. Zachte, meestal verse kazen vergelijkbaar met ricotta verdwenen veelal in hartige en zoete taarten of werden gebruikt voor desserts. Harde kazen gingen geraspt in pasteien. Melk en room waren, vaak gecombineerd met eieren, geliefde ingrediënten in meelspijzen.

Hendrick Bloemaert *De eierenkoopvrouw* 1632

BOTER MAKEN

In huishoudens in zowel de stad als op het platteland werd vaak zelf boter gemaakt in een karnton. Er werd onderscheid gemaakt in 'melk' of 'room' en 'soete melk' of 'soete room'. De aanduiding zoet betekent in dit geval vers. Een andere variant is gefermenteerd en dus iets verzuurd door melkzuurbacteriën. De room die van de melk werd afgeschept, werd in de karnton met een soort klopper flink geschud. De vetbolletjes in de room gingen kapot en klonterden samen tot boter. Het vocht dat vrijkwam was karnemelk.

Benodigdheden
1 l volle slagroom
2 el karnemelk

Bereiding
Doe de slagroom en karnemelk in een grote schone pot, roer even door en dek de pot af met een stukje kaasdoek. Zet de pot 24 uur buiten de koelkast, zodat de fermentatie op gang komt. Zet hem daarna in de koelkast en laat het mengsel in een paar uur goed koud worden. Zo kan het vet in de room hard worden en gaat de vervolgstap makkelijker.

Haal de pot uit de koelkast en doe het deksel er stevig op. Schud nu heel hard, dat moet best lang. Misschien heb je je familieleden nodig voor wat hulp! (Of doe het mengsel in een kom en gebruik een mixer.) Het zal er eerst uitzien als dikke crème, dan als stevige slagroom en uiteindelijk moet het mengsel in de pot eruit gaan zien als geschifte slagroom: vocht waar allemaal grote klonten in drijven.

Zet een zeef op een kom en leg er een schone theedoek in. Giet het mengsel uit de pot door de zeef in de kom. Vouw de theedoek dicht en knijp al het vocht eruit. Wat overblijft in de theedoek is de boter. Spoel je boterklont onder de koude kraan goed af, dan is hij langer houdbaar. Het vocht dat achterblijft in de pot na het schudden is karnemelk en kun je drinken!

LOMBARDISCHE EIEREN

Voor 4 personen

Dit recept voor Lombardische eieren heeft een lange geschiedenis. De oudste recepten staan al in middeleeuwse kookmanuscripten. In de eerste Nederlandstalige kookboeken kom je het recept tegen onder de mooie naam 'eyeren lombaert' of 'eyken lombaert'. Ook in de Gouden Eeuw sierde het gerecht de tafel tijdens de laatste gang van een diner. Het staat tegenwoordig nog steeds op tafel als sabayon (Frans) en zabaglione (Italiaans). Het is heerlijk om te eten met de wafeltjes op bladzijde 60.

Benodigdheden

6 eidooiers
75 g suiker
125 ml zoete wijn
100 ml water
2 tl rozenwater

Bereiding

Doe de eidooiers en de suiker in een kom en mix dit met de handmixer tot een crème. Voeg dan wijn, water en rozenwater toe en mix dit goed door elkaar. Breng in een pan een laagje water aan de kook. Zet de kom op de pan en zorg ervoor dat het water niet meer gaat koken. Klop het mengsel nu met de handmixer au bain-marie tot een dikke crème. Dien het op in kleine glaasjes met een lepeltje erbij.

KRUIDENOMELET

Voor 2 personen

In de 17e eeuw was de variëteit aan kruiden in gerechten veel groter dan nu. Ook wat wij tegenwoordig als onkruid beschouwen, werd als smaakmaker of als 'groente' in recepten gebruikt. François La Varenne geeft een paar smakelijke kruidensuggesties die je voor een omelet kunt gebruiken. Wat dacht je van zuring, slangenkruid, kaasjeskruid, komkommerkruid of zelfs sla in een omelet? Vergeet niet: een omelet bakken is eenvoudig, maar een goede omelet bakken, is een kunst.

Benodigdheden

4 eieren
flinke snuf zout
flinke snuf zwarte peper
4 el water
4 grote bladen kropsla
klein bosje zuring
naar wens komkommerkruid, kaasjeskruid en slangenkruid
roomboter om in te bakken

Bereiding

Doe de eieren in een kom en voeg zout, peper en water toe. Kluts de eieren goed los. Was de sla en zuring, schud ze droog en snijd ze mooi fijn. Wil je de kruiden gebruiken die La Varenne voorstelt? In het voorjaar kun je de blaadjes van komkommerkruid, kaasjeskruid en slangenkruid gebruiken. Haal de blaadjes van de takjes en snijd ze heel fijn. Als de kruidenplanten in bloei staan, kun je van alle drie de bloemen eten. Voeg sla, zuring en eventueel de kruiden aan je eimengsel toe en roer even door elkaar.
Laat een koekenpan goed heet worden. Doe er een klein klontje boter in en laat dat helemaal smelten. Voeg nu de helft van het eimengsel toe, het moet bubbelen van de hitte. Laat het uitvloeien en schud dan meteen met de pan op en neer, zodat de omelet van de bodem loskomt. De pan moet op het vuur blijven, dus je schuift de pan als het ware over de kookplaat. Blijf ongeveer 20 seconden rustig schudden. Klap de omelet dubbel en laat hem op een bord glijden. Bak op dezelfde manier nog een omelet.

ROOMPAP

Voor 4 personen

Pap, vla, pudding. Gevaarlijke woorden om een gerecht mee te betitelen, want er kan van alles mee bedoeld worden. En niet alleen in historische kookboeken! Ook tegenwoordig is er nog veel verwarring over de naamgeving. Deze roompap uit De verstandige kock *is een vla of custard. Verstandig was de schrijver zeker, want hij gaf als belangrijke aanwijzing aan de lezer mee: 'maer moet niet koken, of het soude schiften'.*

Benodigdheden

400 ml slagroom
40 g suiker
4 eidooiers
1 tl rozenwater

Bereiding

Doe de room en de suiker in een pan met dikke bodem. Zet de pan op middelhoog vuur en laat de room langzaam warm worden en de suiker smelten. Roer af en toe. Doe ondertussen de eidooiers in een kom, voeg het rozenwater toe en klop de eieren goed los. Als de room tegen de kook aan is, giet je een klein beetje room op de eidooiers; klop dit snel tot een glad mengsel. Voeg beetje voor beetje de rest van de room toe en meng alles goed. Doe het mengsel terug in de pan en zet die op het vuur. Let op: het mag absoluut niet koken, want dan gaat het schiften. De roompap dikt langzaam in tot het de dikte van vla heeft. Je kunt de roompap direct warm eten of – in mijn ogen lekkerder – koud als puddinkje. Giet daarvoor de roompap in vier kleine glaasjes of schaaltjes en laat circa 4 uur opstijven in de koelkast.

RIJST-KAASTAART

Voor 6-8 personen

De smaak aan het begin van de 17e eeuw was anders dan in de tweede helft van die eeuw. Veel smaakinvloeden zijn te herleiden naar de Italiaanse renaissancekeuken van de 16e eeuw, waar de combinatie zoet-hartig bij de elite dagelijkse kost was. De taart van rijst met kaas van Antonius Magirus is daar een mooi voorbeeld van. Ik noem hem weleens 'de taart met een identiteitsprobleem'. Is het een hartige taart met suiker of een zoete taart met een hartige hint? Er zit maar één ding op: deze taart moet je proeven!

Benodigdheden

Deeg
250 g bloem
125 g roomboter
1 ei
snuf zout
2 el rozenwater

Vulling
100 g risottorijst
30 g roomboter, in blokjes
150 g Parmezaanse kaas
2 eieren
150 g ricotta
100 g suiker
1 flinke tl witte peper
2 tl gemberpoeder

Bereiding

Doe de bloem en de boter in een schaal en hak de boter met een mes in kleine stukjes. Doe het ei in een kommetje, klop het los en voeg zout en rozenwater toe. Meng dit tot een papje, giet dit op de bloem en kneed er vlug een soepel deeg van. Als het deeg te droog is, voeg je wat koud water toe. Laat het deeg een halfuur rusten op een koele plaats. De makkelijke manier: doe bloem en boter in de keukenmachine en hak tot fijne kruimels. Voeg dan het ei en rozenwater toe en meng tot zich een deegbal vormt.
Kook de rijst in ruim water gaar. Giet af en voeg de boterblokjes toe. Roer even goed door elkaar tot de boter gesmolten is. Pureer de rijst dan met een staafmixer tot een gladde pap. Rasp de Parmezaanse kaas. Doe de eieren in een kom en roer ze goed los.

Doe de ricotta bij de eieren en klop dit tot een glad mengsel. Voeg daarna de Parmezaanse kaas, suiker, peper en gember toe en meng dit goed. Voeg ten slotte de rijst toe en meng dit tot een glad mengsel.
Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vet een grote springvorm in met olie of boter. Rol het deeg met een deegroller uit tot een grote lap. Bekleed hier de springvorm mee. Schep het rijstmengsel op het deeg en strijk een beetje glad indien nodig. Zet de taart in de voorverwarmde oven en bak hem in 30 à 40 minuten gaar.

INPOLDERINGEN

In de 17e eeuw was, net als tegenwoordig, moestuinieren een populaire bezigheid, bij de elite. Dit weten we uit een aantal ontwikkelingen. Ten eerste was er een wereldwijde uitwisseling van planten en kruiden door liefhebbers die ze in detail bestudeerden. Een groot aantal nieuwe soorten, waaronder vele uit Amerika, bereikten zo Nederland. Maar planten als tomaat en aardappel kwamen nog niet verder dan als studieobject in de botanische tuinen.

Er was niet tot nauwelijks uitwisseling met mensen die zich bezighielden met een andere belangrijke ontwikkeling: de uitbreiding van de tuin- en landbouw. Er was veel aandacht voor nieuwe soorten groenten en fruit, de broeikas werd uitgevonden en er werd geëxperimenteerd met kunstmest en bestrijdingsmiddelen.

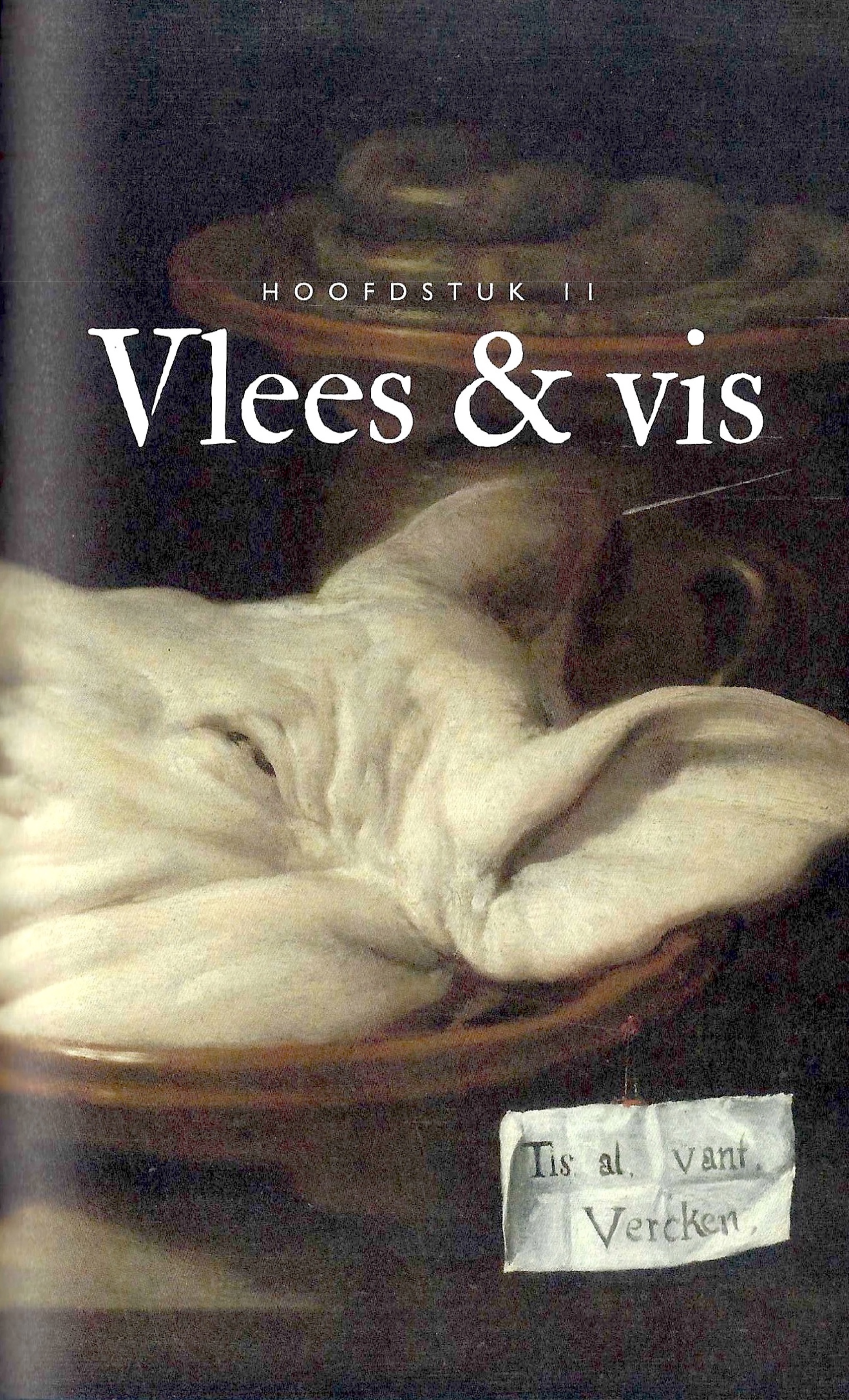
De wens naar meer land- en tuinbouwgrond leidde tot de vele inpolderingen in de eerste helft van de 17e eeuw, met de Beemster als koploper. Dit leverde veel nieuw land op. Helaas bleek deze grond niet zo geschikt voor landbouw omdat die nat en zilt was. De grond bleek wel ideaal als grasland voor veeteelt. Menig boer verlegde zijn activiteiten naar die sector met als gevolg een grote toename van melk, boter, kaas en kalfsvlees op het dagelijks menu. De stand van zoetwatervis holde daarentegen door de inpolderingen hard achteruit.

Detail uit Paulus Potter *Vier koeien in de wei* 1651

Monogrammist JVR *Stilleven met varkenskop, varkenspootjes en worst*
1600-1650

HOOFDSTUK II

Vlees & vis



VLEES & VIS

Een kijkje in het vleesvak van de supermarkt laat slechts kip, varken en rund zien. De variëteit aan dieren die gegeten werden in de Gouden Eeuw was vele malen groter dan nu. Althans, voor wie zich dat kon veroorloven. De gewone man at voornamelijk varkensvlees. Van kop tot kont, inclusief het bloed, werd het dier in het najaar verwerkt tot onder andere beuling (worst), spek, hoofdkaas en gerookte en gezouten ham en schouder. Er stond dus alleen in het najaar vers vlees op tafel.

In een groot aantal gerechten werden alle delen van het dier verwerkt. Poten en tong waren erg geliefd, maar ook oren, ogen, ballen en organen verdwenen in de kookpot. Delen van het dier die wij tegenwoordig voornamelijk op onze borden hebben, zag je maar weinig: in de oude recepten is nauwelijks een biefstuk te bekennen.

Opmerkelijk zijn de vele recepten voor kapoen, os en hamel. Respectievelijk gecastreerde haan, stier en ram. Gecastreerde dieren zetten veel vet aan. Naast vet vlees leverden zij ook rijke volle bouillons of soppen op.

Vlees stond bij de gegoede burgerij in Nederland aanzienlijk vaker op tafel dan vis. Door de opkomst van het protestantisme, nam het vasten – waarin alleen vis, dus geen vlees gegeten mocht worden – namelijk zienderogen af. Ook was er door inpolderingen een sterke afname van visgebieden met zoet- en brakwater.

Godfried Schalcken *De haringverkoopster* 1675-1680

ZALM ZOUTEN

De verstandige kock *geeft een recept met gezouten zalm. Het zouten van vis werd gedaan om hem te conserveren. Het recept maakte me nieuwsgierig naar hoe dat werd gedaan en welke uitwerking het had. In zout bleef mijn zalmmoot 8 maanden houdbaar op kamertemperatuur. Toen kon ik niet langer wachten en heb hem opgegeten. De structuur bleek volledig veranderd tot stevig en vezelig. Wat een vinding!*

Benodigdheden
1 grote weckpot
200 g zeezout
10 g kruiden naar smaak (bijvoorbeeld citroenrasp en dille)
200 g verse zalm

Bereiding
Steriliseer de weckpot en laat die 5 minuten afkoelen. Doe het zout en de kruiden in een kom en meng dit goed. Doe een laagje van het kruidenzout in de weckpot en leg hier de zalm op. Strooi de rest van het zout op de zalm in de pot en zorg ervoor dat de vis helemaal bedekt is. Je mag hem niet meer zien. Laat minimaal 8 weken staan.

De zalm is nu uitgedroogd en voelt heel stevig aan. Als je hem wilt gebruiken, spoel je onder stromend water het zout eraf en laat je de vis in een kom met vers water 24 uur weken. Ververs het water na 12 uur weken. De gezouten zalm is nu klaar om te eten of te bereiden. Je kunt hem bijvoorbeeld stoven in wat boter met een scheutje verjus of milde azijn.

HARING

Voor 4 personen

We zien hem op menig maaltijdstilleven pronken: de haring. Niet zo gek, want het visje kende niet alleen een grote populariteit op tafel, maar was ook een belangrijk handelsproduct. In Nederland werd hij voornamelijk licht gepekeld gegeten (pekelharing) of gerookt (bokking). Gezouten haring was eiwitrijke kost voor matrozen op de VOC-schepen en een exportproduct voor onder andere Rusland en de Baltische staten. Recepten met haring zijn echter nauwelijks te vinden in Nederlandse kookboeken. Dat de Fransen net iets anders met het visje omgingen, laat dit smakelijke gerecht zien.

Benodigdheden
4 gepekelde haringen
50 g boter
2 el verjus of milde azijn
2 tl mosterd
½ tl zout
½ tl zwarte peper
½ tl nootmuskaat

Bereiding
Maak de haringen schoon, of vraag je visboer dat te doen, zodat je 8 filets krijgt. Laat de boter in een koekenpan op middelhoog vuur smelten en bak hierin de haringen 30 seconden aan de ene zijde en 30 seconden aan de andere zijde. Haal uit de pan en leg op een bord. Voeg aan de boter in de pan verjus, mosterd, zout, peper en nootmuskaat toe en roer dit met een garde krachtig tot een gladde saus. Laat 1 minuutje zachtjes koken onder af en toe roeren. Leg de haringen weer in de pan en wentel ze aan beide zijden even goed door de saus. Serveer direct.

KIP MET ZURING

Voor 4 personen

Hoenderen, ganzen, eenden, kapoenen, duiven, kalkoenen, patrijzen, vinken, fazanten, leeuweriken, lijsters, kwartels en zelfs pauwen en kraanvogels: kookboeken uit de Gouden Eeuw staan vol met een grote variëteit aan gevogelte. Ze hingen aan het spit, zaten in taarten, pronkten op pasteien, zwommen in stoofpotten en dreven in sauzen, zoals in dit recept.

Benodigdheden

- 1 hele kip of vier kippenpoten
- 1,5 l bouillon
- 1 bos zuring
- 2 ingelegde citroenen (te koop in Arabische winkels)
- 50 g boter
- 2 stukjes foelie
- 1 tl zwarte peper
- 4 el verjus of milde azijn

Bereiding

Snijd de kip in stukken (vleugels, poten, dijen en filets). Schenk de bouillon in een pan en breng aan de kook. Doe de stukken kip in de kokende bouillon en kook 10 minuten. Haal de kip uit de bouillon en laat hem uitlekken op een bord. Was de zuring, schud droog en hak in grove stukken. Snijd de ingelegde citroenen in de lengte in vieren en haal het vruchtvlees eruit. Spoel de citroenschillen goed af onder stromend water om ze te ontzouten. Snijd de schil in dunne reepjes. Gooi het vruchtvlees weg. Verhit een bakpan op hoog vuur en smelt hierin de boter. Leg de stukken kip in de bruisende boter. Bak de kip in een paar minuten aan beide zijden mooi bruin. Temper het vuur en voeg dan de zuring, citroenschillen, foelie, peper en verjus toe. Laat het samen nog zo'n 10 minuten stoven. Proef de boter-verjussaus even. Hij moet zurig, pittig en vettig zijn.

Joachim Anthonisz. Wtewael *De keukenmeid* ca. 1620-1625

FRIKADELLEN

Voor 4 personen

Er werd in de 17e eeuw in Nederland opvallend veel kalfsvlees gegeten. In De verstandige kock *wordt bijvoorbeeld van de 36 vleesgerechten maar liefst 18 keer kalfsvlees gebruikt. Van de grote rundveestapel in Nederland belandden de dames in de wei als melkkoe en de heren op het bord, bijvoorbeeld als frikadel. Niet te verwarren met de frikandel, is de frikadel een gehaktballetje of -staafje dat op diverse manieren op smaak gebracht en aangekleed kon worden. Ik combineerde twee recepten uit* De verstandige kock *tot deze kruidige balletjes verpakt in gestoofde sla.*

Benodigdheden

1 citroen
1 sinaasappel
500 g gehakt
2 tl nootmuskaat
1 tl zout
1 tl zwarte peper
1 kropsla
75 ml verjus

Bereiding

Rasp de schil van de citroen en de sinaasappel. Doe het gehakt in een kom en voeg nootmuskaat, zout, peper, citroen- en sinaasappelrasp toe, meng goed en vorm er langwerpige gehaktballetjes (frikadellen) van. Maak de kropsla schoon. Spreid telkens een blad sla uit en rol daar een frikadel in. Bind de sla vast met een stukje kooktouw, zodat hij goed blijft zitten. Pak zo alle frikadellen in. Leg de frikadellen naast elkaar in een koekenpan. Voeg de verjus toe en net zoveel water tot ze half onderstaan. Zet de pan op het vuur en breng het water aan de kook. Draai het vuur dan laag, doe een deksel of aluminiumfolie op de pan en laat de frikadellen zachtjes gaar stoven. Keer ze af en toe om, zodat de sla aan alle kanten goed gestoofd wordt en zich mooi om de frikadellen sluit.

RAGOUT VAN WILDZWIJN

Voor 4 personen

In de wintermaanden at de gegoede burgerij graag wild, hoewel de wildpopulatie door ontbossing behoorlijk was afgenomen. Klein wild als haas, gans, fazant en eend waren geliefde tafelgenoten in Nederland en leverde mooie pronkpasteien op. In Frankrijk werd meer groot wild, zoals zwijn en hert, gegeten.

Benodigdheden

500 g wild zwijn (schouder of nekstuk)
1 tl zout
1 tl zwarte peperkorrels
1 bosje groene kruiden (bijv. peterselie, salie, tijm)
200 ml witte wijn
250 g paddenstoelen
50 g roomboter
60 g bloem
75 g kappertjes (uitgelekt)
zout en peper naar smaak

Bereiding

Spoel het vlees onder stromend water af en doe het in een pan. Voeg zout, peper en groene kruiden toe. Voeg water en wijn toe tot het vlees voor twee derde onderstaat. Breng aan de kook en laat op heel zacht vuur 2 uur stoven. Haal het vlees uit de pan en kook het vocht tot de helft in. Schep de smaakmakers uit het vocht en gooi weg. Pluk ondertussen het vlees in kleine stukjes. Laat het vlees en de bouillon afkoelen. Liefst doe je dit een dag van tevoren.

Zet een zeef op een pan, leg een doek in de zeef, giet de bouillon erin en laat uitlekken. Snijd de paddenstoelen in stukken en bak ze in boter op hoog vuur tot ze bruine randjes hebben. Zet apart. Maak een roux: smelt 50 gram boter in een pan, voeg de bloem toe en bak dit mengsel al roerend een paar minuten op laag vuur totdat de bloem gaar is. Voeg scheut voor scheut de bouillon toe en meng dit al roerend tot een gladde ragout. Ga hiermee door totdat het de gewenste dikte heeft. Voeg paddenstoelen, vlees en kappertjes toe. Warm goed door en breng op smaak met zout en peper.

HANDEL

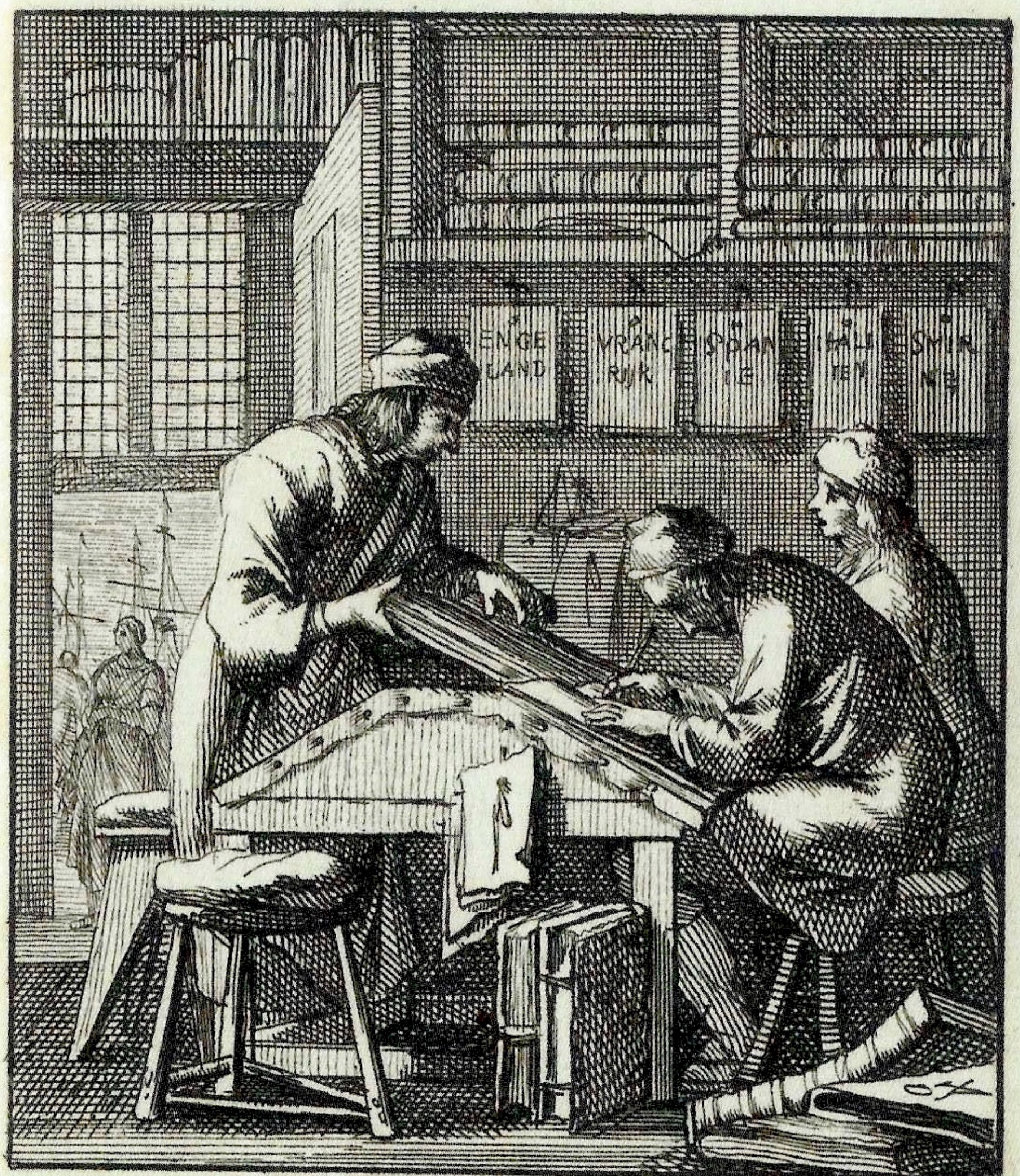
In de 17e eeuw veranderde langzaamaan de samenstelling van de Nederlandse bevolking. Voorheen was er een kleine rijke elite met daarnaast het gewone volk. Tussen deze groepen ontstond nu een middenklasse, de burgerij. Dit was vooral te danken aan de Nederlandse handel van enerzijds de VOC (opgericht in 1602) en anderzijds de handel op de Oostzee, die uit de Hanzehandel was ontstaan. Beide brachten grote rijkdom met zich mee. Veel mensen profiteerden hiervan en konden hun voedselpatroon uitbreiden en meer variatie geven.

De VOC-handel in voedingsmiddelen betrof voornamelijk specerijen uit Indonesië. Scheepsladingen vol peper, kruidnagels, nootmuskaat en kaneel kwamen in de Nederlandse havens aan. Prijzen daalden en ook de kleine burgerij kon zich specerijen veroorloven.

In tegenstelling tot wat vaak wordt gedacht, bracht de handel met het Oostzeegebied Nederland veel meer rijkdom dan de VOC. Grote hoeveelheden hout, graan en zout kwamen vanuit de Baltische staten naar Nederland. Een deel van het aangevoerde hout werd verwerkt tot tonnen, waarin gezouten haring retour ging naar landen aan de Oostzee.

Caspar Luyken, naar Jan Luyken *Koopman* 1694

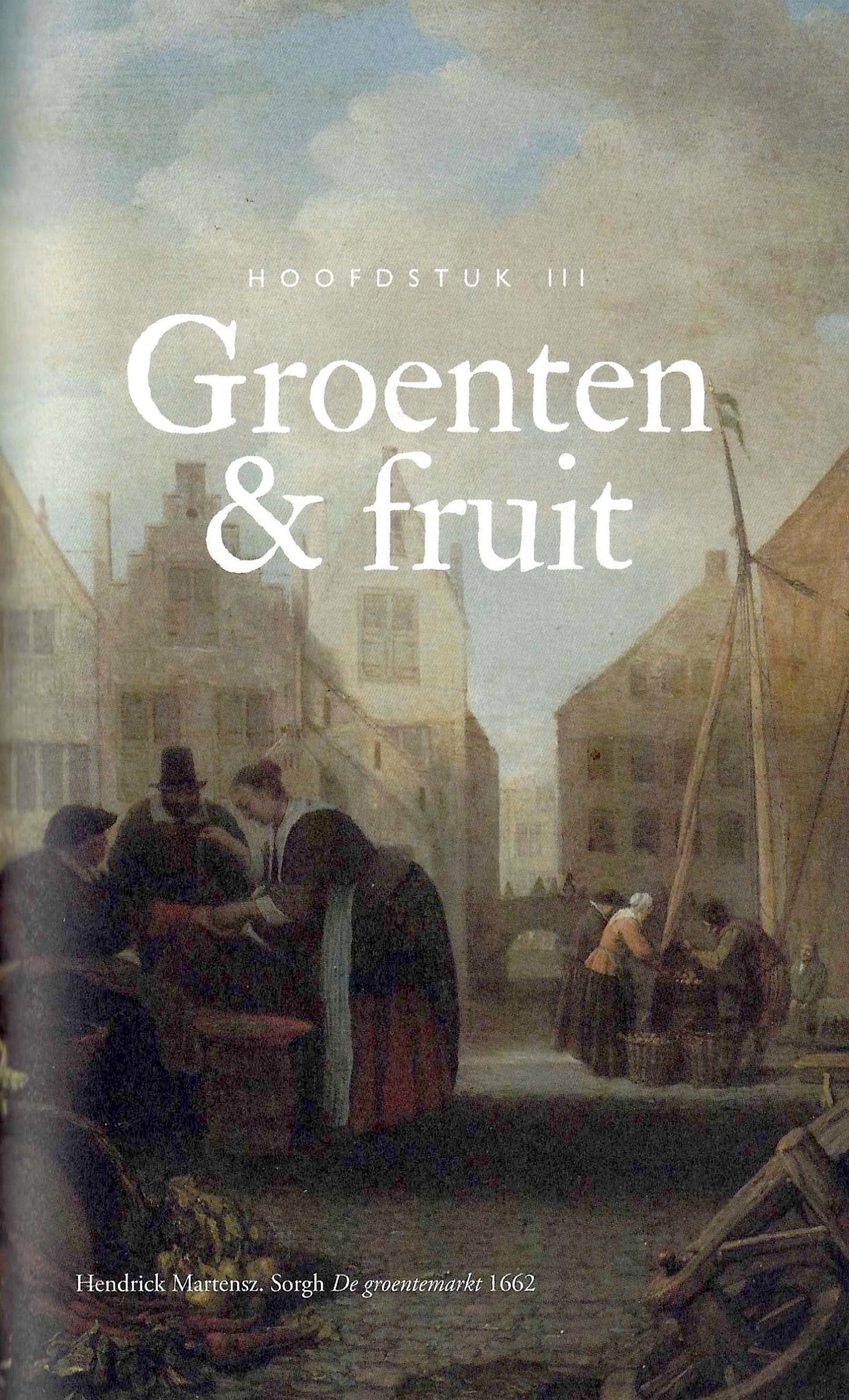
Sied veer, en wroet, Om Eeuwich Goed.



De koopman schiet zyn Pen[ch']gen uit,
En waagd zyn Goed, uit Oog en Handen,
Op hoop van winst, naa zyn besluit;
Soo doen oock de Eedele Verstanden,
Die schieten 't Weesen deeser Tyd,
Om 't groote Goed der Eeuwigheid.

HOOFDSTUK III

Groenten & fruit



Hendrick Martensz. Sorgh *De groentemarkt* 1662

GROENTEN & FRUIT

Ondanks de slechte reputatie van groenten en fruit in eerdere perioden ontstond er in de 17e eeuw een grote toename in het eten ervan. In de middeleeuwen waren groenterecepten in Europese kookboeken nog ver te zoeken, dit in tegenstelling tot Arabische kookboeken. Groenten werden beschouwd als kost voor de gewone man, niet geschikt voor de tere magen van de elite. Eind 15e eeuw nam in Italië het eten van groenten en fruit bij de elite enorm toe. Langzaamaan sijpelde dit gebruik door in alle Europese keukens, met een hoogtepunt in de Gouden Eeuw. Trend en smaak leken het te winnen van reputatie.

Terwijl de gewone burger kauwde op kool, peulvruchten, knolgewassen, uien en radijsjes, genoot de gegoede burgerij van fijne groenten als bloemkool, snijboon, meiraap, artisjok, asperge en slasoorten. De variatie in groente- en fruitsoorten nam aanzienlijk toe dankzij de ontwikkeling van nieuwe soorten in onder andere de tuinen van Versailles en de nieuwe tuinbouwgebieden in Nederland.

In de eerste helft van de 17e eeuw werden groenten en fruit nog slechts op kleine schaal geteeld. Het gros was voor eigen gebruik, het surplus werd verkocht op markten in de steden. Door de toenemende welvaart en daarmee samenhangende vraag naar fijne groente- en fruitsoorten ontstond langzaam maar zeker een grootschalige tuinbouw. Dankzij het dichte rivierennet in Nederland konden deze producten relatief snel afgezet worden in de grote steden.

Ondanks nieuwe technieken, zoals het kweken in kassen, bleven groenten en fruit seizoensproducten. In oude kookboeken is dan ook altijd een hoofdstuk gewijd aan inmaken en conserveren. Groenten werden voornamelijk gepekeld of op zuur gezet. Fruit werd met suiker gekonfijt of bewerkt tot bijvoorbeeld confituren.

Adriaen Coorte *Stilleven met asperges* 1697

SELDERIJSALADE

Voor 4 personen

Soms stuit je in een historisch kookboek op een recept dat té simpel of té saai lijkt om te proberen, zoals deze ogenschijnlijk eenvoudige salade van selderij. Als je de volgende aanwijzingen uit De verstandige kock *nauwkeurig volgt, word je echter zeer aangenaam verrast: 'haelt het punt van 't mes door de struycken heen, dan in kout water gheleyt, sal schoon krullen'.*

Benodigdheden

1 bleekselderij
handvol ijsklontjes
3 el olijfolie
1 el citroensap
½ tl zwarte peper
½ tl zout

Bereiding

Haal de stelen bleekselderij van elkaar. Snijd eventuele vieze stukjes aan de onder- en bovenkant eraf. Snijd de stengels in de lengte in dunne repen. Bij de gemiddelde stengel bleekselderij heb je dan zo'n 6 repen per stengel. Doe de repen in een kom met ijskoud water en voeg de ijsklontjes toe. Laat dit 10 minuten staan. De repen krullen nu mooi op. Maak ondertussen de dressing: doe olijfolie, citroensap, peper en zout in een kommetje en meng dit tot een gladde saus. Voeg naar smaak eventueel meer peper en zout toe. Haal de repen uit het ijskoude water, dep droog met een theedoek en meng met de dressing. Eet deze salade direct, dan is hij op zijn knapperigst.

CITROEN-GRANAATAPPELSALADE

Voor 4 personen

Wat moet deze salade hebben veroorzaakt bij de gasten aan het diner? De prijzige citroen en granaatappel, afzonderlijk al bijzonder vanwege hun luxe, zien er samen in dit gerecht oogstrelend uit. En dan is ook de smaak nog eens zeer verrassend met een zoet-zuurcombinatie die de smaakpapillen even in verwarring brengt. Zuren waren overigens kenmerkend voor de smaak van de Gouden Eeuw. Azijn, verjus en citrus werden dan ook vaak gebruikt in de keuken van de gegoede burgerij.

Benodigdheden

4 citroenen
4 el suiker
1 el oranjebloesemwater
1 granaatappel

Bereiding

Snijd de schil van de citroenen, zodat al het wit verwijderd is. Snijd ze in heel dunne plakjes. Doe de suiker en het oranjebloesemwater in een kom en voeg hier de citroenschijfjes aan toe. Roer alles goed, maar voorzichtig, door elkaar totdat de suiker wat oplost en de schijfjes in het vocht liggen. Haal de pitjes uit de granaatappel en voeg daar circa 4 eetlepels van toe. Laat dit minimaal een uur marineren.

Neem voor het opdienen een platte schaal en leg de citroenschijfjes als een carpaccio op een platte schaal. Bestrooi met de rest van de granaatappelpitjes en besprenkel met een paar lepels van het suikervocht.

KERVELSOPJE

Voor 4 personen

Een sop was een gerecht waarbij een bouillon of ander vocht over brood gegoten werd. Met als resultaat een soort broodsoep. Kervel was in zowel hartige als zoete gerechten een veelgebruikt tuinkruid in de Gouden Eeuw. Hij werd vaak toegepast zoals wij groenten zouden gebruiken in een gerecht. Het anijsachtige smaakje van de kervel combineert heel aardig met de melk.

Benodigdheden
40 g kervel
300 ml melk
15 g roomboter
2 eieren
4 plakken witbrood, geroosterd

Bereiding
Maak de kervel schoon, haal de blaadjes van de takjes en hak ze heel fijn. Doe de melk in een pan en zet op middelhoog vuur. Voeg de kervel toe en breng zacht aan de kook. Houd de melk circa 2 minuten tegen de kook aan en voeg dan de boter toe. Laat helemaal smelten. Doe ondertussen de eieren in een kommetje en klop ze goed los. Voeg dit toe aan de melk en klop tegelijkertijd flink met een garde. Zorg ervoor dat de melk niet meer kookt! Snijd of breek het witbrood in stukjes en verdeel die over 4 soepkommen of leg het op de bodem van een terrine. Schep hier de kervelsop op. Serveer warm.

Cornelis van Dalen (II), naar Joachim von Sandrart *September* 1645

ARTISJOKBEIGNETS

Voor 4 personen

Dit gerecht lijkt zo uit de Italiaanse renaissancekeuken van de 16e eeuw te zijn gewandeld. Daar stond artisjok vaak op het menu, in allerlei variaties. Ook in Frankrijk was men er dol op, zo getuige de vele recepten met artisjok. Het frituren van groenten in een deegjasje kwam in de middeleeuwen al voor en is nooit meer uit de Europese keuken verdwenen.

Benodigdheden

4 kleine artisjokken
50 g bloem
1 tl zout
1 ei
50 ml melk
olie om in te frituren
(kruiden)zout om te bestrooien

Bereiding

Maak de artisjokken schoon: snijd de onderkant recht af, verwijder de onderste taaie bladeren en snijd de top eraf. Breng een pan met water aan de kook. Voeg de artisjokken toe en kook ze in circa 10 minuten beetgaar op laag vuur. Haal ze uit het water en laat goed uitlekken en afkoelen. Maak ondertussen het beslag: doe de bloem en het zout in een kom en maak een kuiltje in het midden. Scheid het ei en laat de dooier in het kuiltje glijden. Voeg de melk toe en klop alles tot een glad beslag. Klop het eiwit stijf en spatel dat ten slotte luchtig door het beslag.
Verhit de olie in een pan tot 180 °C. Snijd de afgekoelde artisjokken in de lengte in vieren. Haal de artisjokken een voor een door het beslag en laat ze in de hete olie glijden. Doe dat in een paar keer, niet allemaal tegelijk. Frituur de artisjokken een paar minuten tot het deeg rondom goudbruin en gaar is. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met wat (kruiden)zout en dien direct op.

GESTOOFDE APPELS

Voor 4 personen

In najaar en winter eten we tegenwoordig regelmatig stoofpeertjes bij een maaltijd. Gestoofd of gebakken fruit stond in de oudheid al op tafel. In de middeleeuwse keuken had gestoofd fruit bij de hoofdmaaltijd eenzelfde functie als groenten. Daarna verschoof de rol van fruit langzamerhand naar die van een bijgerecht. Deze gestoofde appeltjes zijn ook heerlijk als appeltaartvulling!

Benodigdheden

4 appels
½ tl venkelzaad
1 tl anijszaad
1 el boter
2 el suiker
1 tl kaneel
1½ tl gemberpoeder
100 ml zoete witte wijn
2 el rozijnen

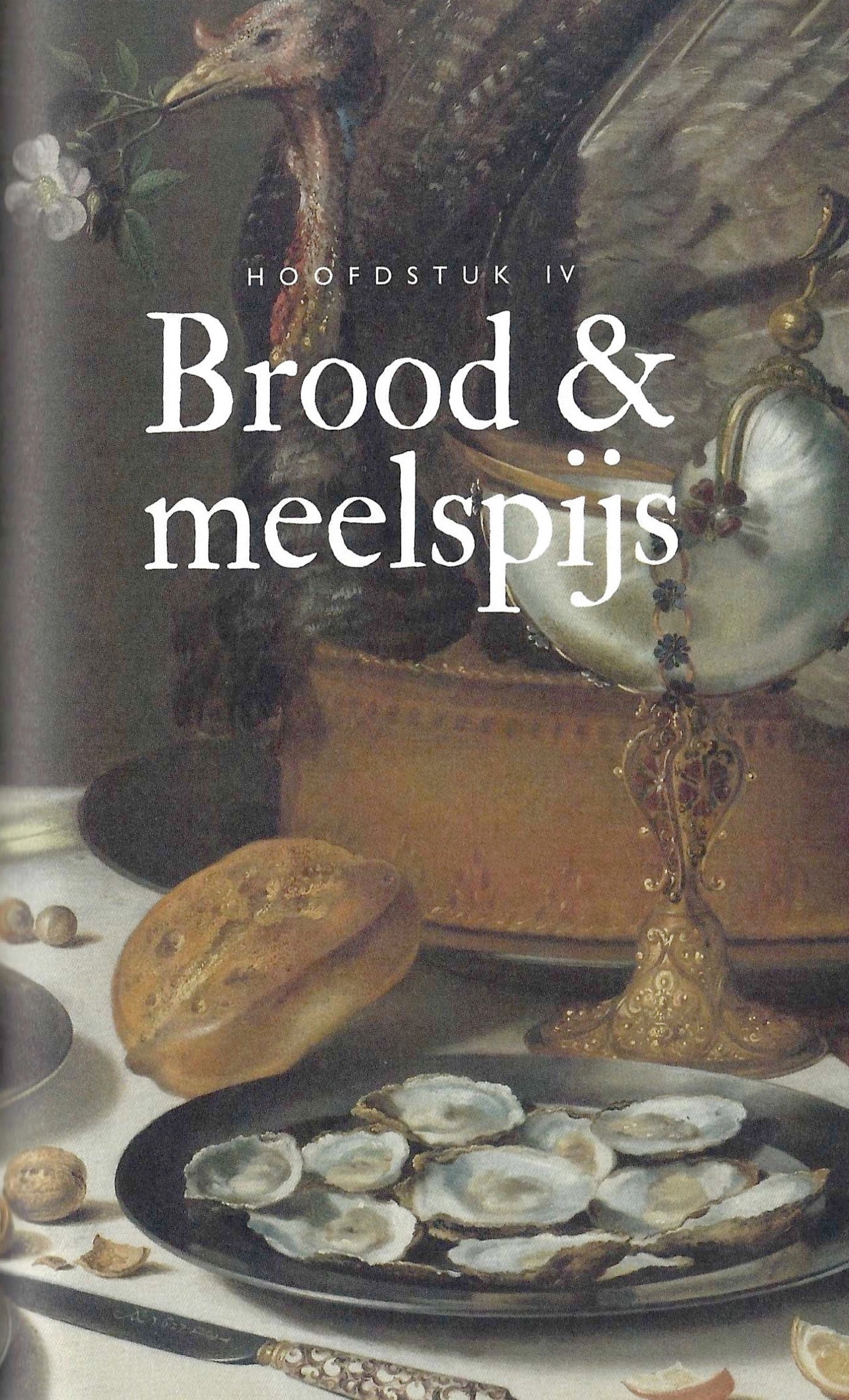
Bereiding

Schil de appels en verwijder het klokhuis met een appelboor. Snijd de appels in plakken. Maal de venkel- en anijszaadjes fijn in een vijzel. Laat de boter smelten in een pan op middelhoog vuur, voeg dan de suiker toe en daarna de appel, kaneel en gember. Voeg ten slotte de wijn en rozijnen toe. Laat de appels circa 10 minuutjes stoven tot ze halfzacht zijn. Serveer ze warm.

Detail uit Pieter Claesz. *Stilleven met kalkoenpastei* 1627

HOOFDSTUK IV

Brood & meelspijs



BROOD & MEELSPIJS

Niets is zo veelzijdig als brood. In de hele geschiedenis en in alle culturen speelt brood een grote rol en kent een oneindige verscheidenheid. Het maken van brood was kennelijk zo vanzelfsprekend dat niemand de moeite heeft genomen om het op te schrijven.

Granen zijn tot aan de industrialisatie aan het eind van de 19e eeuw de belangrijkste voedselbron geweest in Europa. Granen werden niet alleen gemalen tot meel om er broden en pannenkoeken van te bakken, maar er werden ook pappen van gekookt. Gewelde en gekookte graankorrels leverden een voedzame brij op. Veelvoorkomende gerechten zijn bijvoorbeeld de puls uit de Romeinse oudheid en de frumenty uit de middeleeuwen.

In 17e-eeuws Europa waren de bakker, pasteibakker, chef-kok en thuiskok behoorlijk creatief met de graankorrel. Op schilderijen is een grote variatie aan broodsoorten te zien: volkoren en wit, grote ronde en platte broden en kleine fijne broodjes, beschuit, krakelingen en duivenkaters. Het fijnere bakwerk leverde amandelkoekjes, letterkoekjes, wafeltjes, speculaas, pasteien en zoete taarten op.

Met brood werd ook gekookt. Natuurlijk was dat deels voor de verwerking van kliekjes, maar het was ook een volwaardig ingrediënt in diverse meelspijzen.

Jan Havicksz. Steen *Bakker Arent Oostwaard en zijn vrouw Catharina Keizerswaard* 1658

HOENDERPASTEI MET HANENKAMMEN

Voor 6 personen

Dit recept zal de ingrediënten uit de conserven hebben moeten putten, want ik heb asperges, artisjokken én kastanjes nog nooit in een en hetzelfde seizoen aangetroffen.

Benodigdheden

Deeg
400 g bloem
2 el rietsuiker
200 g roomboter
1 ei
2 el rozenwater
2 el ijskoud water

Vulling
1 hoen (bijv. biologische Kemper Landhoen)
1 tl gemalen foelie
2 tl zwarte peper
2 tl nootmuskaat
2 saucijsjes
2 hanenkammen (vraag aan je poelier)
2 schoongemaakte zwezeriken
250 g kalfsgehakt
150 g roomboter
4 artisjokbodems
6 witte asperges
10 gekookte kastanjes

Saus
200 ml schapenbouillon
50 ml verjus of milde azijn
50 g roomboter
2 eidooiers

Bereiding

Doe de bloem en suiker in een kom. Snijd de boter in kleine stukjes en voeg toe. Wrijf met de hand de boter door de bloem zodat je kruimels krijgt. Als dit goed gemengd is voeg je het ei en rozenwater toe. Kneed dit snel tot een soepel deeg. Is het te droog? Voeg dan een beetje water toe. Laat het deeg een halfuurtje rusten in de koelkast.

Snijd het hoen in stukken (vleugels, poten, dijen en borsten) en doe die in een grote kom. Voeg de specerijen toe en meng goed. Snijd de saucijsjes, hanenkammen en zwezeriken in stukken.

Draai kleine balletjes van het kalfsgehakt. Voeg saucijs, hanenkammen, gehaktballetjes en zwezeriken toe aan het hoen en schep voorzichtig een keer om.
Bekleed een pasteivorm of hoge taartvorm met drie vierde van het deeg. Verdeel het vleesmengsel over het deeg. Snijd de boter in blokjes en leg de helft ervan op het vleesmengsel in de pasteivorm.
Snijd de artisjokbodems en asperges in grove stukken en leg samen met de kastanjes in de pasteivorm. Verdeel hier de andere helft van de boterblokjes over. Maak van het overgebleven deeg een deksel voor de pastei. Maak in het midden van het deksel een gat en leg het deegdeksel op de pastei. Druk de zijkanten goed aan zodat de pastei goed dicht blijft zitten. Maak van pasteideeg of aluminiumfolie een klein pijpje en steek dat in het gat in het deksel. Zo kan lucht ontsnappen en kun je straks je saus erin gieten. Bestrijk de bovenkant met wat geklutst ei. Bak de pastei 1,5 uur in een voorverwarmde oven op 180 °C.
Maak ondertussen de saus: doe de bouillon in een pannetje en breng dit aan de kook. Zet het vuur dan lager en voeg verjus en boter toe. Klop met een garde tot de boter goed is opgelost. Doe de eidooiers in een kommetje en kluts ze. Voeg dan een beetje van de bouillon toe en roer tot een glad papje. Voeg dat papje aan de saus toe en roer direct stevig met de garde, zodat het goed mengt. Je saus begint langzaam een beetje te binden en wordt iets dikker. Giet de saus 15 minuten voordat de pastei klaar is door het pijpje in het deksel.
Haal de pastei uit de oven en serveer op een grote schaal. Dit is geen pastei waarvan je strakke puntjes snijdt en met deeg en al opeet. Je eet hem door op sierlijke wijze punten in het deksel te snijden en deze punten vanuit het midden rechtop te zetten langs de buitenrand van de pastei. Vervolgens schep je er wat vulling naar wens uit.

GRONINGSE PANNENKOEKEN

Voor 4 personen

De pannenkoek stond in alle lagen van de bevolking op tafel en kende veel variaties. Ze werden meestal gemaakt met tarwe- of boekweitmeel en aangelengd met water, melk of soms zelfs wijn. In De verstandige kock *staat specifiek een recept voor* Groeninger Pannekoecken, *met rozijnen. Regionale aanduidingen komen in kookteksten wel vaker voor. Dat Groningen en pannenkoeken het goed met elkaar kunnen vinden, blijkt wel uit het feit dat tot op heden in de stad op 29 november Sint Pannenkoek gevierd wordt.*

Benodigdheden

100 g tarwebloem
½ tl kaneel
1 ei
100 ml melk
100 g gewelde krenten en/of rozijnen
geklaarde boter om in te bakken

Bereiding

Doe de bloem en kaneel in een kom en maak een kuiltje in het midden. Kluts het ei in een kommetje en giet dat in het kuiltje samen met de melk. Roer dit tot een glad beslag. Voeg ten slotte de krenten of rozijnen toe en meng ze door het beslag.
Laat een koekenpan goed heet worden en doe er een eetlepel geklaarde boter in. Schep een soeplepel beslag in de pan, laat rondom uitvloeien en bak de pannenkoek totdat de bovenkant droog is. Keer de pannenkoek dan om en bak de andere kant totdat hij gaar en lichtbruin is.

Bernardus van Schijndel *De pannekoekenbakster* 1670-1709

POFFENBROODJES

Voor 4 personen

Brood- en beschuitkruim waren goede vrienden van de 17e-eeuwse kok. Er werden sauzen en vla's mee gebonden, soppen mee gevuld, het verdween in buikholten van vogels als onderdeel van vullingen en er werden complete gerechten mee gemaakt. Het poffenbrood had dan ook veel broertjes en zusjes, zoals de geertjens, brykens, vlaykens en poddinghen.

Benodigdheden

50 g wit broodkruim
100 ml volle melk
25 g rozijnen
2 eieren
15 g suiker
1 tl rozenwater
1 tl kaneel

Bereiding

Doe het broodkruim in een kom en voeg de melk toe. Meng het door elkaar zodat al het broodkruim vochtig is.
Laat dit 10 minuten staan. Doe de rozijnen in een kommetje en giet er warm water bij zodat ze een beetje kunnen wellen. Laat dit ook 10 minuten staan. Doe ondertussen de eieren in een andere kom, klop ze los en voeg daar suiker, rozenwater en kaneel aan toe. Klop goed door elkaar.
Giet de rozijnen af. Voeg de rozijnen en het eimengsel aan het broodkruim toe en meng alles tot een glad beslag. Smelt wat boter in een koekenpan en leg er hoopjes van het beslag in. Bak een paar minuten aan beide zijden tot ze goudbruin zijn. Je zult zien dat de hoopjes beslag liggen te 'bluppen' of 'poffen' in de pan.

tip Tijdens mijn experimenten ontdekte ik nog een andere manier om poffenbroodjes te maken. Vet vier muffinvormpjes in met flink wat boter en verdeel het mengsel erover. Bak de poffenbroodjes 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C.

MELKBROODJES

Voor 6-8 personen

Er zijn nauwelijks broodrecepten te vinden in historische kookmanuscripten en -boeken. Het was waarschijnlijk zo'n gewoonte óf ambacht dat het niet opgeschreven werd. In de 17e eeuw zie je soms een recept verschijnen voor bijzondere en vooral luxe broodsoorten. Deze rijke romige broodjes uit Frankrijk hebben wel wat weg van brioche.

Benodigdheden
250 ml melk
500 g bloem
7 g gedroogde gist
1 el zachte roomboter
100 g roomkaas
1 ei
1 tl zout

Bereiding
Doe de melk in een pannetje en verwarm die tot lauw. Doe de bloem in een kom en maak een kuiltje in het midden. Doe de gist in het kuiltje en giet er een beetje van de melk op. Laat het 10 minuutjes staan, zodat de gist actief wordt. Voeg de overige ingrediënten toe en kneed het geheel tot een soepel deeg. Leg het deeg in een ingevette kom en bedek het met een vochtige theedoek. Zet de kom een uur op een warme plaats. Kneed daarna het deeg nog een keer door en vorm er kleine broodjes van. Leg ze op bakpapier op een bakblik. Laat het deeg onder de theedoek nog een halfuur rijzen. Verwarm de oven voor tot 200 °C en bak de broodjes in circa 25 minuten gaar.

KOOKBOEKEN

Naast wat handgeschreven familiekookboekjes zijn de meeste overgeleverde kookboeken in Europa uit de 17e eeuw gedrukte exemplaren. Succesvolle kookboeken werden vertaald en uitgebracht in andere Europese landen. In de Lage Landen zien we aan het begin van de 17e eeuw nog invloeden van de renaissancekeuken uit Italië en verderop in de Gouden Eeuw meer invloeden uit Frankrijk.
In 1612 verscheen in Leuven het *Koocboec oft familieren keukenboec* van Antonius Magirus. Hij leende het grootste deel van zijn recepten uit een zeer succesvol Italiaans kookboek, de *Opera* (1570) van Bartolomeo Scappi. Het kookboek gaf in tegenstelling tot voorgaande receptenverzamelingen nauwkeuriger hoeveelheden en bereidingswijzen aan, gebruikte ingrediënten uit de Nieuwe Wereld en zette groenten definitief op de kaart.
Halverwege de 17e eeuw verscheen in Frankrijk een kookboek dat een belangrijke stap zette naar onze moderne keuken. In *Le cuisinier françois* van François Pierre de la Varenne zien we geen middeleeuws gepronk meer, maar juist aandacht voor vernieuwende bereidingswijzen en kwaliteit van het ingrediënt. De 'natuurlijke' smaak won het van specerijen. Het oudste Noord-Nederlandse kookboek – *De verstandige kock of sorghvuldige huys-houdster* uit 1667 – heeft invloeden van deze vernieuwende Franse keuken, maar leent ook nog flink uit eerder werk. De grote indrukwekkende gerechten zijn verdwenen en maken plaats voor eenvoudige recepten die producten uit eigen tuin bevatten: kost voor de dagelijkse tafel. Die eenvoud is echter betrekkelijk. Ingrediënten uit het kookboek als suiker, rijnwijn, fijne vlees-, vis- en groentesoorten waren niet of nauwelijks te betalen voor het gewone volk. *De verstandige kock* is dan ook duidelijk geschreven voor de gegoede burgerij die behoefte had aan handreikingen om de producten van hun landgoederen te verwerken.

Voorplaat van *De verstandige kock*, editie uit 1683

DE VERSTANDIGE KOCK,

Of Sorghvuldige Huyshoudster:

BESCHRYVENDE

Hoe men op de beste/ en bequaemste manier alderhande Spijsen sal koken/ stoven/ braden/ backen/ en bereyden; met de Saussen daer toe dienende: Seer dienstigh/ en profijtelijk in alle Huishoudingen.

Oock om veelderley slagh van TAERTEN, en PASTEYEN toe te stellen.

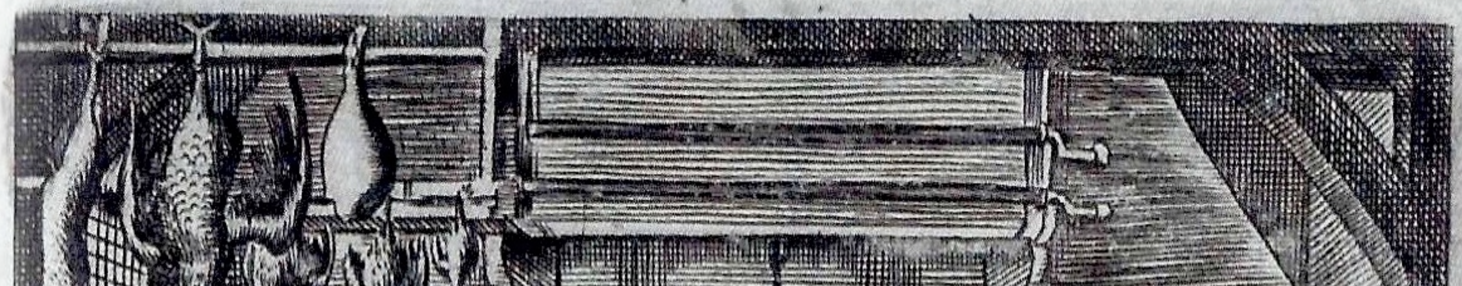
Vermeerdert met de

HOLLANDTSE SLACHT-TYDT.

Hier is noch achter by gevoeght/ de

VERSTANDIGE CONFITUURMAKER,

Onderwijsende/ hoe men van veelderhande Vruchten/ Wortelen/ Bloemen/ en Bladen/ &c. goede/ en nutte Confituren sal konnen toemaken/ en bewaren.



t'Amsterdam, by Michiel de Groot, Boeckverkooper tusschen de twee Haerlemmer-sluysen, Met Privilegie.

Jan van Bijlert *Het trekken aan de krakeling* 1630-1640

HOOFDSTUK V

Zoet

ZOET

In de 17e eeuw was alle suiker die geconsumeerd werd rietsuiker. De bietsuiker werd pas aan het eind van de 18e eeuw geïntroduceerd. Suiker bevatte veel onzuiverheden en moest voor gebruik geklaard worden. Kookboeken gaven daar meestal instructies voor. In *Le confiturier françois* gaf La Varenne zeer uitgebreide informatie over het klaren en inkoken van suiker voor het konfijten van fruit en het maken van siropen en natte en droge confituren.

Bij recepten voor suikerwerk in kookboeken is soms nog goed te zien dat ze een medische oorsprong hadden. Suiker stond bij zijn introductie in de 13e eeuw in het medicijnkastje en nauwelijks op tafel. Zelfs in de zoete Gouden Eeuw verwijzen receptenschrijvers nog naar genezende eigenschappen. Een prachtig voorbeeld is de aalbessensiroop uit *De verstandige kock*: 'Dese syroop is goet in alle heete koortsen, in de pest, sy verslaet den dorst, sy versterckt 't herte, de mage en de lever in alle heete sieckte'.

De zoete lekkernijen kwamen op tafel bij de laatste gang van een diner, samen met fruit, kaas, koekjes en zuidvruchten. De creativiteit van de suikerbakker blijkt uit de grote verscheidenheid aan recepten en aan wat er op schilderijen te zien is: confituren, marmelades, marsepein, snoepjes van fruitpasta's en dragees. Deze laatste waren gesuikerde noten (amandel), specerijen (kaneelstokjes) en zaadjes (anijs, karwij, venkel, koriander). We kennen deze tegenwoordig nog steeds in de vorm van bruidssuikers en muisjes.

Adriaen van Ostade *Het vertrouwelijk onderhoud* 1672

WAFELTJES

Voor 6-8 personen

De oudste recepten voor wafels komen al uit de middeleeuwen. Net als in de 17e eeuw werden er toen zowel dunne als dikke exemplaren gebakken. Voor beide werd een wafelijzer met een lange steel gebruikt, die in het vuur gehouden werd om de wafels te garen. De dunne wafeltjes – ook wel oublies of kniepertjes genoemd – werden in een rond wafelijzer gebakken. Dat had soms een patroon in het ijzer dat zichtbaar werd op de wafeltjes. Opmerkelijk is dat het recept voor oublies sinds de middeleeuwen nauwelijks is veranderd. Het verschil zit 'm vooral in de smaak. In de 17e eeuw kan het dan ook niet anders dan dat er een snufje specerij in gaat én een drupje rozenwater, aldus De verstandige kock.

Benodigdheden
200 g tarwebloem
2 tl kaneel
1 tl gemberpoeder
50 g suiker
1 ei
200 ml witte wijn
60 g roomboter, gesmolten
1 el rozenwater

Extra nodig:
wafelijzer

Bereiding
Doe de bloem, kaneel, gember en suiker in een kom en meng goed. Doe het ei in een andere kom. Klop het los en voeg wijn, gesmolten boter en rozenwater toe. Klop door elkaar en voeg het vocht dan toe aan de kom met het bloemmengsel. Meng alles tot een glad beslag.
Verhit een wafelijzer (voor dunne wafels). Smeer het ijzer voor elk wafeltje in met een beetje boter. Bak de wafeltjes een voor een. Laat ze afkoelen, zodat ze lekker knapperig worden. Als ze nog warm zijn kun je er vorm aan geven, bijvoorbeeld rolletjes of bakjes.

MARSEPEIN

Voor 4 personen

De oudste recepten voor marsepein komen uit Arabische kookboeken uit de middeleeuwen. De Arabieren waren meesters in het maken van zoetigheid. In de 16e eeuw maakten de Italianen zich deze kunst eigen en er verschenen complete pronkstukken van marsepein op tafel bij de paus en kardinalen. In 17e-eeuws Frankrijk wisten ze ook wel raad met de zoete pasta van amandelen en suiker. Het werd in allerlei vormen gekneed, gekleurd en op smaak gebracht met uiteenlopende smaken als oranjebloesem, abrikoos, musk, sinaasappel en citroen.

Benodigdheden

100 g amandelen
100 g suiker
1 el rozenwater of oranjebloesemwater
100 ml bessen-, bramen- of frambozensap

Bereiding

Doe de amandelen en de suiker in een vijzel of kleine keukenmachine en maal ze tot fijn kruim. Voeg dan het smaakwater naar keuze toe en mix dit kort totdat het mengsel begint te plakken. Haal het mengsel uit de vijzel of keukenmachine en kneed het kort door. Vorm er kleine balletjes van. Prik de balletjes een voor een aan een satéprikker en dompel onder in het fruitsap. Laat ze een paar uur drogen en dompel nogmaals onder. Je hebt nu prachtig gekleurde marsepeinballetjes.

KWEEKOEKJES

Voor 8 personen

De kweepeer is een veelgebruikte vrucht in de 17e eeuw. Hij werd gestoofd, gekonfijt, tot marmelade verwerkt en er werden kweekoekjes van gemaakt. Hiervoor werd een moes van kweepeer ingekookt met suiker tot een dikke brij. Dit werd in spanen doosjes gegoten of uitgespreid op een met suiker bestrooide plank. Op schilderijen uit de Gouden Eeuw zijn deze spanen doosjes met kweepasta regelmatig te zien.

Benodigdheden
2 flinke kweeperen
suiker (zoveel als de kweeperen wegen)

Bereiding
Veeg de kweeperen schoon met een stuk keukenpapier. Snijd ze in vieren. Laat de schil eraan en de pitten erin zitten. Hier zit namelijk de pectine in die ervoor zorgt dat de kweepasta straks opstijft. Doe de kweeperen in een pan met water en kook ze circa 3,5 uur op laag vuur. Schep de kweeperen uit het vocht, laat even afkoelen en verwijder de schil en de pitten. Doe het vruchtvlees in een kom en pureer het heel fijn met een staafmixer. Weeg de kweemassa en weeg evenveel suiker af. Doe dat samen in een pan en breng aan de kook. Laat de kweepasta nu inkoken op middelhoog vuur totdat je met een lepel een streep kunt trekken in de massa die even blijft staan. Dat duurt circa 10 minuten. Blijf continu roeren. Let op: de kweepasta gaat erg bluppen en het mengsel is gloeiend heet! Stort de kweepasta in een met aluminiumfolie bedekte schaal (circa 20 x 20 cm) in een laagje van circa 2 centimeter. Zet de schaal 2 uur in een oven op 80 °C en laat de ovendeur op een kiertje staan. Laat de massa daarna een dag onafgedekt drogen op een warme en droge plaats. Draai hem dan om en laat nog twee dagen onafgedekt drogen. Snijd de kweepasta in blokjes, wentel ze door de kristalsuiker en bewaar ze op een droge plaats. Tenminste, als ze niet meteen worden opgegeten!

Detail uit Osias Beert *Stilleven met oesters, wijn en lekkernijen* c.1610-1620

GEKONFIJTE SINAASAPPELSCHILLEN

Je houdt ervan of je houdt er niet van: gekonfijt fruit. Vroeger was het natuurlijk een manier om fruit te conserveren, maar toch vooral om mee te pronken. Fruit konfijten is een langdurig proces en erg kostbaar, omdat er veel suiker voor nodig is. Zacht fruit als kersen en abrikozen, maar bijvoorbeeld ook bloemblaadjes of stengels van venkel of engelwortel, werden in hun geheel nat of droog gekonfijt. De schillen van citrusvruchten werden ook gekonfijt. Onderstaand recept kun je ook gebruiken voor citroen-, limoen- of mandarijnschillen.

Benodigdheden

1 biologische handsinaasappel
1 el zout
200 g suiker
100 g water

Bereiding

Snijd de sinaasappel in 8 parten. Snijd het vruchtvlees van de schil en snijd de schil in dunne reepjes. Kook de schilletjes in zout water om het bitter eraf te halen. Laat een minuut koken, giet af en spoel onder stromend water het zout eraf. Doe de suiker en het water in een pan en breng aan de kook. Laat 1 minuut doorkoken. Haal de siroop van het vuur en doe de sinaasappelschillen erin. Laat 24 uur in de suikersiroop staan.
Haal de schilletjes er met een schuimspaan uit en kook de siroop opnieuw 1 minuut. Doe de sinaasappelschillen er weer in en laat weer 24 uur staan. Doe dit ook nog een derde keer. Let op: de sinaasappelschillen mogen NIET in de siroop koken. Dan worden ze bruin.
Om de schillen te bewaren, heb je twee mogelijkheden. Doe de schillen met de siroop in een afgesloten gesteriliseerde pot. Of laat ze drogen en wentel ze door de kristalsuiker.

ABRIKOZENCONFITUUR

Het is bijna niet voor te stellen, maar in de Gouden Eeuw sierden schaaltjes met confituren en marmelades de laatste gang van een maaltijd... om op te lepelen. De recepten zijn er in groten getale en de aanwijzingen in Franse en Nederlandse kookboeken eveneens. De verstandige kock *zegt: 'Om confituren te maken. De suycker ofte den honingh daer men mede confijten wil moet men klaren of suyveren met wit van eyeren en regenwater, wel schuymen en koken, tot dat het begint te lijmen of spinnen'. Gelukkig kunnen wij ons tegenwoordig deze stappen besparen en heel makkelijk een smakelijke confituur maken. Ik breng mijn confituren en jams graag op smaak met kruiden en specerijen, dus voeg vooral nog een extra vleugje VOC toe aan onderstaand recept.*

Benodigdheden

1 kg verse abrikozen
500 g suiker
sap van 1 citroen
1 kruidnagel, gemalen

Bereiding

Snijd de abrikozen in stukken en verwijder de pitten. Doe de abrikoosstukjes, de suiker, het citroensap en de gemalen kruidnagel in een pan. Breng aan de kook en laat 10 minuten zachtjes koken. Wil je de abrikozenconfituur bewaren, steriliseer dan een aantal potten en vul ze met de confituur. Sluit goed af en bewaar op een koele plaats.

MAALTIJDSTILLEVENS

In de schilderkunst ontstond aan het begin van de 17e eeuw een nieuw genre: het maaltijdstilleven. Religieuze thema's die een eeuw eerder nog de boventoon voerden, raakten meer en meer op de achtergrond ten gunste van wereldlijke scènes. Schilderijen in dit nieuwe genre tonen met luxe etenswaren en kostbare voorwerpen de grote welvaart van hun bezitters in de Gouden Eeuw.

Laat je door de schilderijen niet voor de gek houden, want de schilderijen laten soms een onrealistische werkelijkheid zien. Het beste voorbeeld hiervan zijn de stillevens met groenten en fruit die etenswaren uit verschillende seizoenen tegelijkertijd presenteren. Met dit in het achterhoofd kan de moderne aanschouwer zich laven aan het levensecht geschilderde voedsel tot in de kleinste details. En juist die details geven bijzonder veel informatie over de ingrediënten, gerechten én eetgewoonten in de Gouden Eeuw.

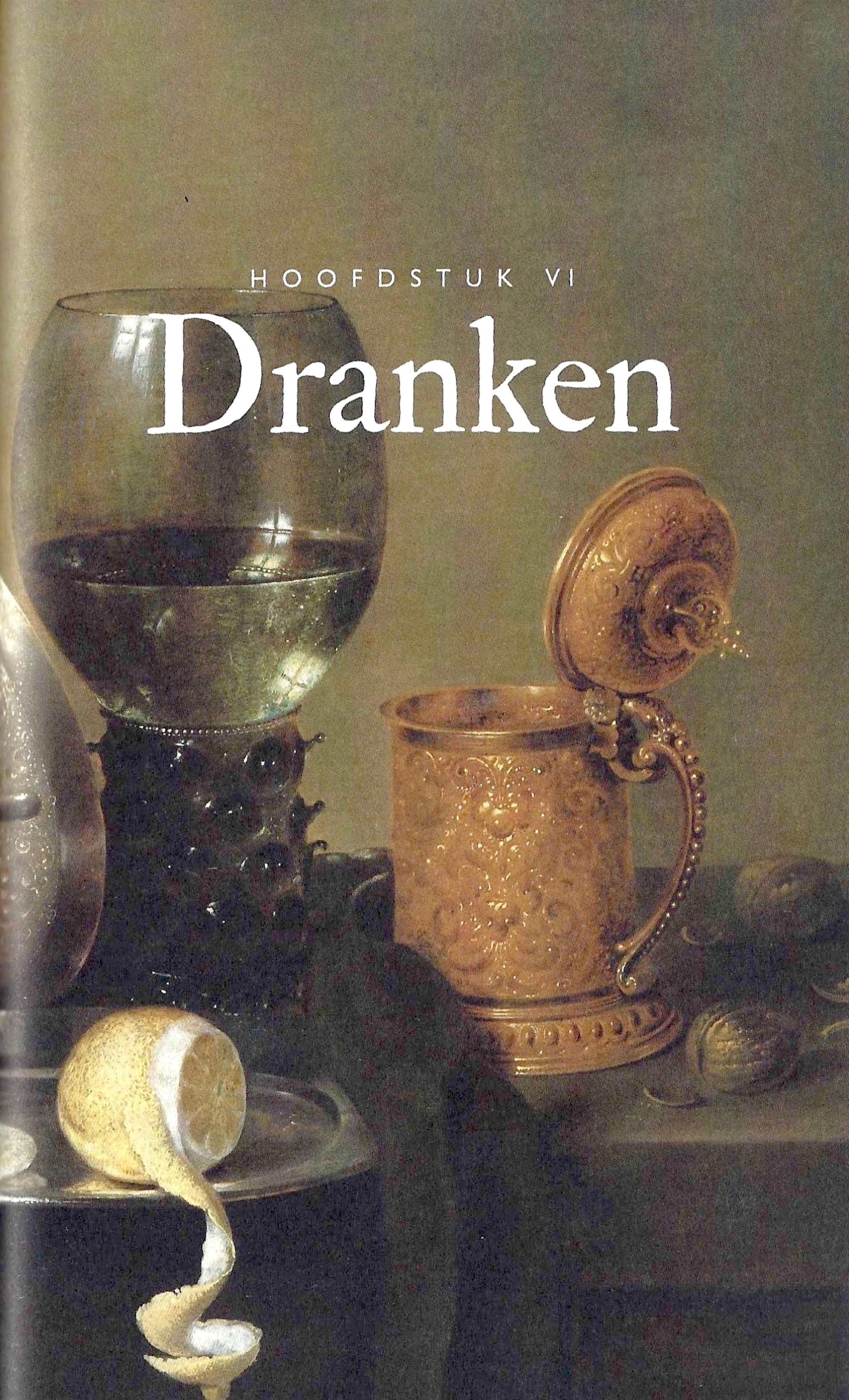
Wanneer je met een 17e-eeuws kookboek langs de maaltijdstillevens loopt, dan komen de recepten voor bijvoorbeeld koekjes, wafels, taarten, gekonfijt fruit en pasteien vanzelf tot leven.

Cornelis de Heem *Fruitstilleven* 1670

Willem Claesz. Heda *Stilleven met vergulde bierkan* 1634

HOOFDSTUK VI

Dranken



DRANKEN

De drankenkaart veranderde enorm in de loop van de Gouden Eeuw. De volksdranken waren water, bier en op het platteland karnemelk. De gegoede burgerij dronk het liefst wijn. Deze dranken kregen geduchte tegenstanders, namelijk brandewijn en de koloniale dranken koffie, thee en cacaodrank.

De wijnkaart kende een grote geografische uitbreiding. Waar voorheen de wijnen uit de Rijnlanden de koplopers waren, dongen nu Franse en Spaanse wijnen mee naar die positie. Uit Frankrijk werd ook brandewijn – dat werd gestookt van wijn – geïmporteerd. Dit eau-de-vie (levend water) werd al snel populair in alle lagen van de bevolking. Evenals jenever, 'brandewijn' gestookt van graan en op smaak gebracht met jeneverbes. In Nederland schoten jeneverstokerijen als paddenstoelen uit de grond.

Aan het begin van de 17e eeuw waren koffie en thee dure nieuwigheden. Dat veranderde snel en ongeveer 70 jaar later constateerde de arts Cornelis Bontekoe in zijn *Tractaat van de excellentste kruyd thee* (1678) dat thee een algemene drank was geworden. Het was echter nog wel elitevocht. De grote doorbraak kwam in de 18e eeuw.

Naast de dranken die door ambachtslieden werden geproduceerd, waren er ook veel drankjes die uit de eigen keuken kwamen, variërend van kruidenwaters, verwarmde en gekruide wijndrankjes tot zoete siropen.

Pieter van den Berge *Brandewijnverkoper* 1694-1737

EXECUTIE
en Hofstede gelegen

WIJN VAN DE GODEN

Voor 6 personen

In de Gouden Eeuw sloot men een maaltijd graag af met een glaasje gezoete kruidenwijn. Hypocras, al bekend sinds de 14e eeuw, is zo'n veelgenoemde wijn en er zijn dan ook veel recepten van te vinden. Spannender klonk deze 'wijn van de goden' uit Le cuisinier françois.

Benodigdheden

1 goudrenet
1 citroen
120 g poedersuiker
750 ml rode wijn

Bereiding

Was de appel en citroen en snijd ze in ronde plakken. Leg ze in een kan of kom en strooi hier de poedersuiker over. Giet ten slotte de wijn erop. Roer even door zodat de suiker oplost. Laat de wijn zo twee uur trekken en zeef hem dan door een doek. Serveer op kamertemperatuur.
Bewaar in de koelkast.

LIMONADE

Voor 8 personen

De voorloper van de sinas vinden we in 17e-eeuws Frankrijk waar op diverse manieren limonade werd gemaakt: het sap van citrusvruchten vermengd met suiker en water. Het drankje was slechts voorbehouden aan de elite en de gegoede burgerij en was extra bijzonder als de citrusvruchten uit de eigen orangerie kwamen.

Benodigdheden

6 citroenen
2 sinaasappels
1,5 l water
200 g suiker

Bereiding

Rasp de schil van 1 citroen en 1 sinaasappel en doe dit in een grote kom. Pers nu alle vruchten uit en schenk het sap ook in de kom. Voeg het water en de suiker toe. Roer krachtig met een garde tot de suiker helemaal is opgelost. Giet de limonade door een fijne zeef in kannen. Zet de kannen in de koelkast, zodat de limonade lekker fris wordt.

KANDEEL

Voor 8 personen

Kandeel was een drankje op basis van wijn dat gebonden werd met eidooiers. Het is erg machtig en men dacht dat het ook zeer voedzaam was. Om die reden werd het aan kraamvrouwen gegeven. Natuurlijk snoepten de gasten er lekker van mee. Het drankje doet winters aan door de smaak van specerijen. Het combineert dan ook goed met de zoetigheid in december, zoals speculaas, pepernoten en kerstcake. Dat die zoetigheden al gemaakt werden in de 17e eeuw weten we van schilderijen. Voor de recepten moeten we echter nog een eeuw wachten.

Benodigdheden

325 ml water
325 ml witte wijn
3 eidooiers
100 g suiker
¼ tl kruidnagel
¼ tl foelie
¼ tl nootmuskaat
1 tl kaneel

Bereiding

Doe het water, de wijn en de eidooiers in een pan en klop goed door met een garde. Zet de pan op het vuur en breng het mengsel aan de kook. Draai het vuur lager en voeg de suiker, kruidnagel, foelie, nootmuskaat en kaneel toe. Klop het goed door tot het mengsel glad is. Laat het een paar minuutjes pruttelen en roer regelmatig. Klop ten slotte flink totdat het mengsel gaat schuimen. Serveer het warm in kleine glaasjes.

Jan Havicksz. Steen *De kandeelmakers* 1694-1737

KERSENSIROOP

Dat de 17e eeuw voor de elite een zoete eeuw was, blijkt ook uit de vele recepten voor siropen. Deze werden gemaakt van zowel zacht als hard fruit. Van kers en aalbes tot appel en kweepeer. Fruitsiropen zijn bijzonder veelzijdig. Je maakt er heerlijke drankjes mee door ze aan te lengen met (bubbel)water, prosecco of bier en je kunt het gebruiken over ijs en in yoghurt.

Benodigdheden
500 g kersen
100 ml water
200 g suiker

Bereiding
Haal de steeltjes van de kersen. Doe ze met water en suiker in een pan en breng dit aan de kook. Laat het op een zacht vuur koken tot de kersen mooi zacht zijn en je ze makkelijk kapot drukt. Leg een zeef op een kom en giet daar de inhoud van je pan doorheen. Druk de kersen goed aan, zodat je er zo veel mogelijk siroop uit perst. Bewaar de siroop in een afgesloten fles in de koelkast.

KANEELWATER

Voor 4 personen

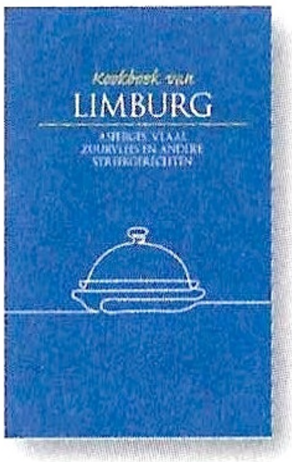
In de Franse keuken vloeiden de kruiden-, specerijen- en bloemenwaters royaal. Ze werden Italiaans water genoemd. Het zijn drankjes die minder zoet waren dan siroop, maar ze bevatten allemaal suiker en zijn naar onze smaak mierzoet. Je kunt het een beetje vergelijken met een kan water met een schijfje citroen en een takje munt erin, alleen dan gezoet. Varieer zoals La Varenne met koriander, jasmijn, kers, granaatappel, aalbes, abrikoos of framboos.

Benodigdheden
4 kaneelstokjes
500 ml water
120 g suiker

Bereiding
Breek de kaneelstokjes in stukjes en doe ze in een pan. Voeg het water toe en breng dit aan de kook. Zet de pan van het vuur, voeg de suiker toe en roer totdat de suiker gesmolten is. Laat het kaneelwater volledig afkoelen. Zeef door een doek de kaneel eruit. Bewaar in de koelkast.

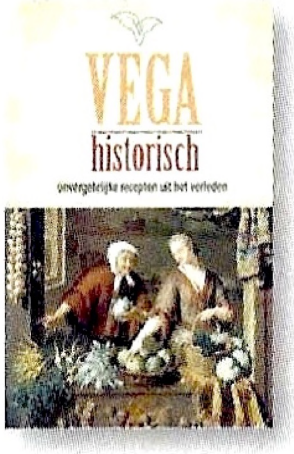
Bij Uitgeverij Het Zwarte Schaap verschenen ook:

Kookboek van Limburg



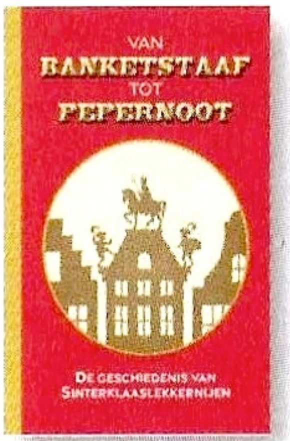
ISBN: 978 9492821 30 0

Vega historisch
onvergetelijke recepten



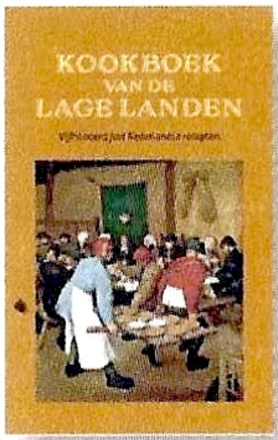
ISBN: 978 94 92821 20 1

Van banketstaaf tot pepernoot



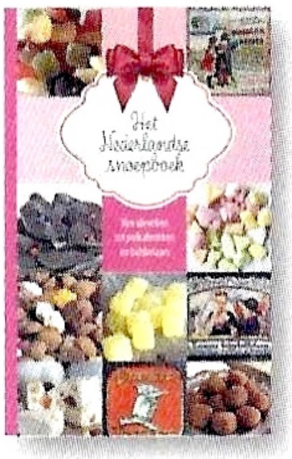
ISBN 978 94 92821 26 3

Kookboek van de Lage Landen



ISBN: 978 9492821 22 5

Het Nederlandse snoepboek



ISBN: 978 94 92821 21 8

Het Nederlandse koekjesboek

ISBN: 978 94 92821 14 0

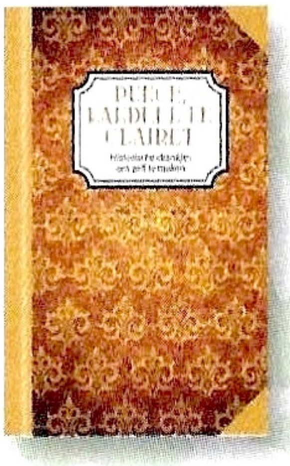
Geheimen van de wijnkelder

ISBN: 978 94 92821 28 7

Aan tafel met Johann Sebastian Bach

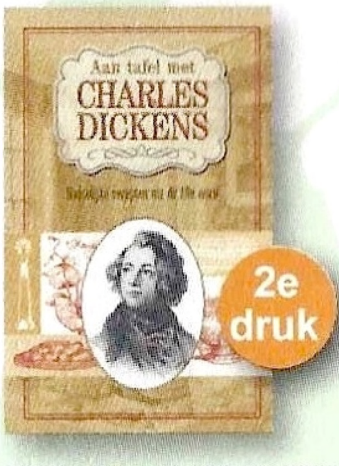
ISBN: 978 94 92821 18 8

Punch, kandeel en clairet



ISBN: 978 94 92821 11 9

Aan tafel met Charles Dickens



ISBN: 978 94 92821 09 6

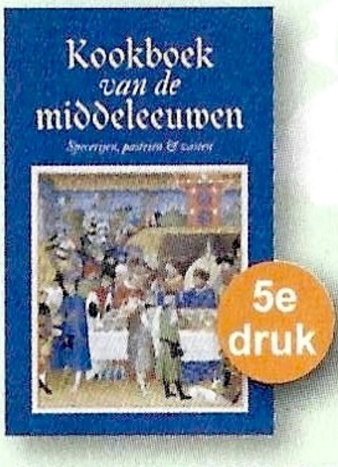
Kookboek van Amsterdam

ISBN 978 90 823475 8 6

Kookboek voor de onstuimige moestuinier

ISBN: 978 94 92821 17 1

Kookboek van de middeleeuwen

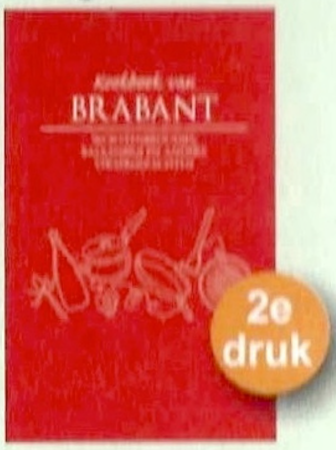


ISBN: 978 94 92821 08 9

Kookboek van Utrecht

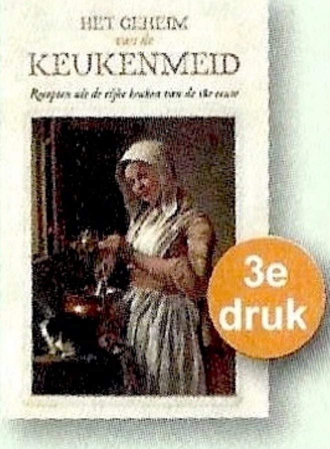
ISBN: 978 94 92821 12 6

Kookboek van Den Haag



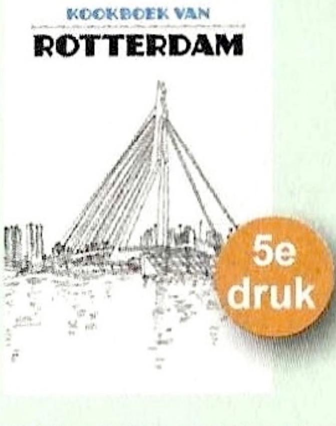
ISBN: 978 94 92821 27 0

Het geheim van de keukenmeid



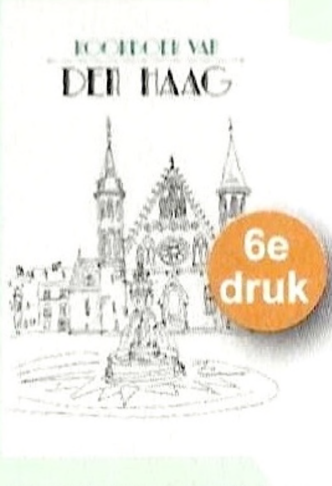
ISBN: 978 94 92821 10 2

Kookboek van Rotterdam



ISBN: 978 94 92821 15 7

Kookboek van Den Haag



ISBN: 978 94 92821 05 8

Colofon

Receptverantwoording

Antonius Magirus, Koocboec oft familieren keukenboec (1612), recepten op p. 13, 16, 41, 64. François Pierre de la Varenne, *Le Cuisinier françois* (1651), recepten op p. 25, 29, 37, 40. François Pierre de la Varenne, *Le Pâtissier françois* (1653), recepten op p. 14, 53. François Pierre de la Varenne , *Le Parfaict Confiturier* (1664), recepten op p. 61, 65, 72, 73, 76, 77. *De verstandige kock of sorghvuldige huyshoudster* (1683), recepten op p. 15, 26, 28, 36, 38, 48, 50, 52, 60, 62, 74

Illustraties

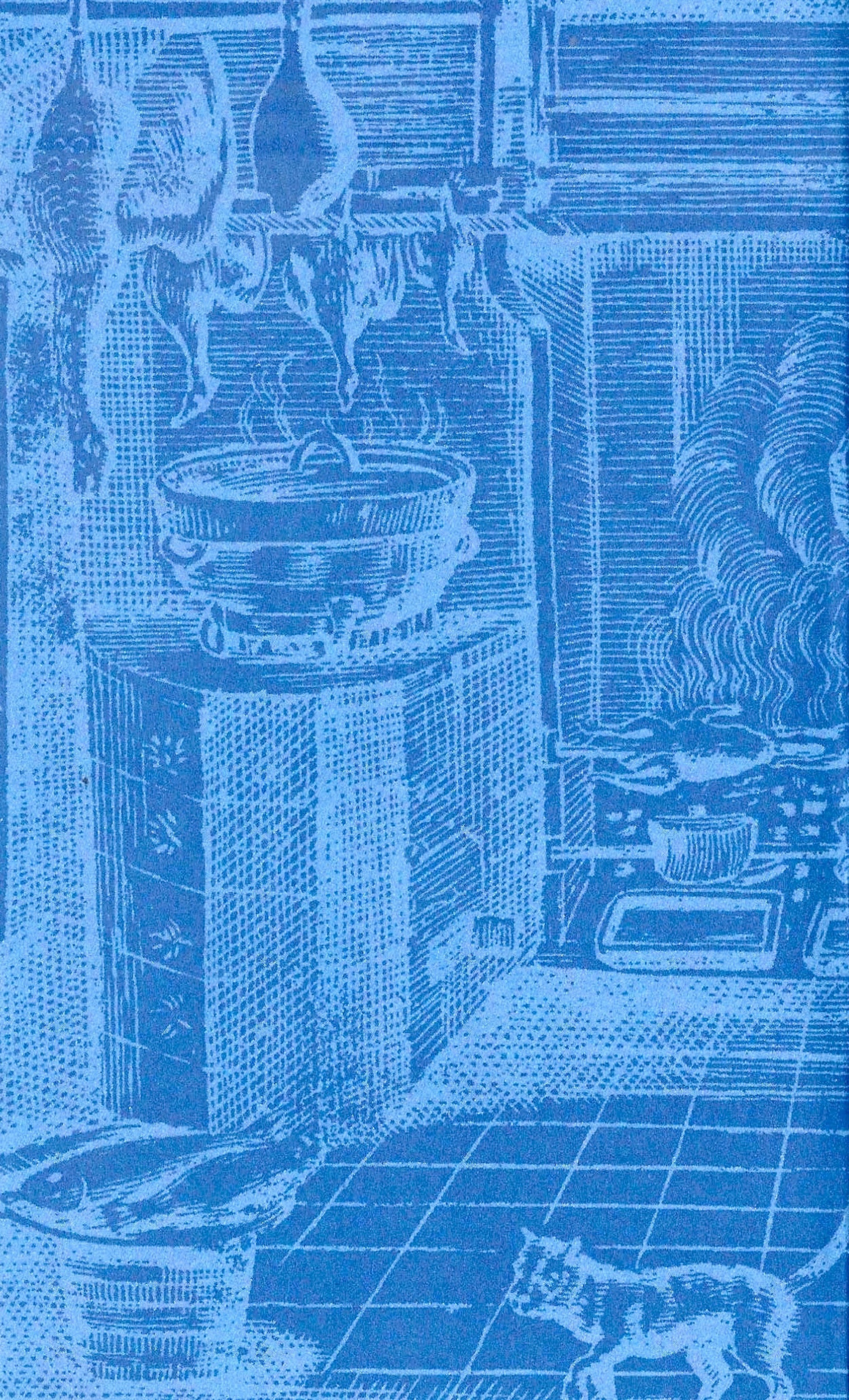
Afbeeldingen p. 8-9 en p. 74: Mauritshuis, Den Haag, afbeelding p.67: Mauritshuis, Den Haag. Fotografie: Ellen Nigro, afbeeldingen p.27 en p.56-57: Image & copyright Collectie Centraal Museum, Utrecht, afbeelding p.63: via Wikicommons, afbeelding p.55: Jeroen Savelkouls, afbeeldingen voorplat, p.11, 19, 20-21, 23, 31, 32-33, 35, 39, 43, 44-45, 47, 51, 59, 68-69 en 71: Rijksmuseum, Amsterdam

Dit boek is een uitgave van Uitgeverij Het Zwarte Schaap
www.uitgeverijhetzwarteschaap.nl
www.facebook.com/uitgeverijhetzwarteschaap/

Tekst en samenstelling: Manon Henzen, eet!verleden, Nijmegen
Beeldredactie: Karen Groeneveld, Lochem
Omslagontwerp: Lianinline Grafisch Ontwerp, Son
Binnenwerk: Repro Design, Deventer

©2018 Het Zwarte Schaap
ISBN 978-90-823475-7-9
NUR 440
Eerste druk april 2018
Tiende druk januari 2026

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch databestand of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



De Gouden Eeuw luidde een nieuw culinair tijdperk in. Onze keuken werd steeds meer beïnvloed door vernieuwingen uit Italië en Frankrijk. Weliswaar bleven - voor wie het zich kon permitteren - vlees en vis de belangrijkste ingrediënten van de maaltijd, maar groenten en fruit, zelfs rauwkost, werden in toenemende mate gewaardeerd. Specerijen werden nog altijd veelvuldig toegepast en gecombineerd met suiker en azijn. Zoetzure en zoet-hartige smaken voerden dan ook de boventoon. Een andere vernieuwing was de toenemende verwerking van zuivel. In de Italiaanse keuken vooral kaas, in Frankrijk room en in de Nederlandse keuken melk.

Veel van die smaakvolle ingrediënten, prachtige recepten en oude conserveringsmethoden uit de Gouden Eeuw zijn we vergeten. Dit kookboek brengt de smaak uit die tijd terug in de hedendaagse keuken.

Het boek is geïllustreerd met schilderijen en gravures van Hollandse meesters uit de 17e eeuw.

HET ZWARTE SCHAAP

9 789082 347579